BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing

Cucinetta
Fire & Sun

Infrarot-Ofen
Infrared oven
Four infrarouge
Horno de infrarrojos
Infrarot-Ofen

Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

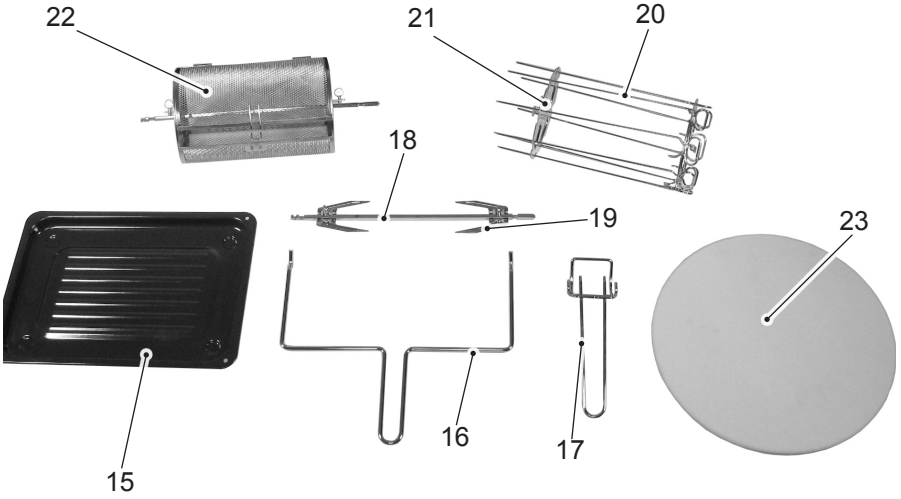
Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

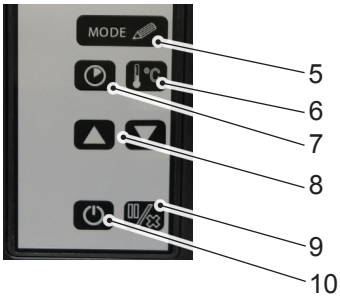
Ouvrez les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

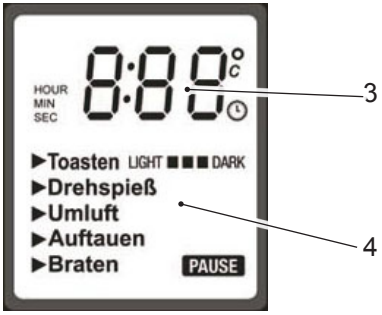
Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.

1
3
4
5
6
7
8
9
10
11
2
14
12


22
21
20
18
19
23
15
16
17


MODE
5
6
7
8
9
10


HOUR
MIN
SEC
°C
▶Toasten LIGHT DARK
▶Drehspieß
▶Umluft
▶Auftauen
▶Braten
PAUSE
3
4

Inhalt

Allgemeine Hinweise 3
Sicherheitshinweise 5
Gerätebeschreibung 8
Bedienfeld 8
Funktionen des Ofens 9
Inbetriebnahme 10
Vorbereitungen 11
Bedienung und Betrieb 11
Reinigung und Pflege 17
Lagerung 17
Ersatzteile und Zubehör 18
Störungsbehebung 19
Technische Daten 20

Sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.

Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie.

Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Website beim jeweiligen Produkt.

Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Symbole auf dem Gerät

Symbol	Bedeutung
	Warnung vor heißer Oberfläche.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist vorwiegend für den nicht gewerblichen Gebrauch in geschlossenen Räumen zum Toasten, Backen, Grillen, Braten und Auftauen von Lebensmitteln bestimmt.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2009/125/EG befindet.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen; dies gilt insbesondere für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs bzw. Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs bzw. Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Verwenden Sie nur Zubehörteile des Herstellers oder solche, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden. Ansonsten erlischt die Gewährleistung bzw. Garantie.
- Lagern Sie das Gerät und die Zubehörteile außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ► Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - − wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - − wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - − bevor Sie das Gerät reinigen.

Erstickungsgefahr!

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr

- ► Berühren Sie während des Betriebes nicht die heißen Oberflächen.
- ► Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur am Griff oder an den Bedienelementen an.
- ► Benutzen Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe zum Entnehmen der Speisen.
- ► Verwenden Sie die mitgelieferten Hilfsmittel, um die Speisen zu entnehmen.
- ► Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.

⚠ WARNUNG

Brandgefahr

- ► Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Materialien, wie z. B. Gardinen.
- ► Verwenden Sie nur hitzebeständige Formen und Behälter aus Glas, Keramik oder Metall zur Zubereitung der Speisen.
- ► Stellen Sie die Formen und Behälter immer auf den Bratrost, niemals direkt auf die Heizelemente.
- ► Decken Sie die Formen und Behälter beim Zubereiten von Speisen nicht ab.
- ► Verwenden Sie keinen Bratschlauch.
- ► Stellen oder legen Sie nichts auf das Gerät.
- ► Decken Sie das Gerät im Betrieb nicht ab.

ACHTUNG

- ► Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Netzleitung selbst.
- ► Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- ► Halten Sie mit den Zubehörteilen und dem Gargut einen Mindestabstand von 3 cm zu den Heizelementen ein.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Unterlage.
- Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Standfüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Standfüße des Gerätes.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf. Der Abstand zu Wänden, Möbeln und anderen Gegenständen muss mindestens 15 cm betragen.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heißen Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektro-Fachhändler.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10 A-Sicherungsautomaten abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über scharfe Kanten verlegt wird.
- Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt werden oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Soll das Gerät über ein Verlängerungskabel angeschlossen werden, muss der Kabelquerschnitt mindestens 1,5 mm² betragen.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Gerätebeschreibung

(Abbildung siehe linke Ausklappseite)

1 Gehäuse
2 Türgriff
3 Display
4 Funktionsanzeige
5 Taste Funktion MODE
6 Taste Temperatureinstellung °C
7 Taste Zeiteinstellung
8 Tasten ▲ ▼
9 Taste Pause/Cancel
10 Taste Start
11 Standfüße
12 Ofentür
13 Abstandhalter Rückseite (ohne Abbildung)
14 Grillrost
15 Fettpfanne/Backblech
16 Drehspießgreifer
17 Greifer Grillrost und Fettpfanne/Backblech
18 Drehspieß
19 Halteklammern Drehspieß
20 Schaschlik-Spieße (8 Stck.)
21 Träger Schaschlik-Spieße
22 Gemüsekorb
23 Pizzastein
24 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Bedienfeld

Im Display (3) wird angezeigt, welche Garzeit, Temperatur und Funktion eingestellt ist. Die gewählte Funktion wird durch ein rotes Dreieck markiert. Während der Einstellung der Garzeit und der Temperatur blinkt die entsprechende Zahl.

HINWEIS

► Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton quittiert.

Ein-/Ausschalten

Zum Einschalten des Gerätes drücken Sie die Taste (10). Auf dem Display leuchten die Funktionen auf. Durch Drücken der Taste MODE (5) wählen Sie die gewünschte Funktion aus. Nochmaliges Drücken der Taste startet die gewählte Funktion.

HINWEIS

► Stellen Sie vor dem Funktionsstart die Temperatur und Garzeit ein, wie im Kapitel ***Temperatur einstellen (S. 9)*** und Kapitel ***Garzeit einstellen (S. 9)*** beschrieben.

Durch Drücken der Taste (9) wird die laufende Funktion angehalten. Sie können den Garvorgang prüfen oder Einstellungen ändern. Durch zweimaliges Drücken der Taste (9) werden alle Funktionen beendet und die Einstellungen zurückgesetzt. Das Gerät schaltet sich nach ca. einer Minute automatisch aus.

Funktionen des Ofens

Drücken Sie zunächst die Taste , um die Taste MODE zu aktivieren. Mit der Taste MODE (5) stellen Sie den Betriebsmodus des Gerätes ein. Durch mehrmaliges Drücken werden die Funktionen durchlaufen.
Verfügbare Funktionen sind:

- Toasten
- Drehspieß
- Umluft
- Auftauen
- Braten

Siehe Tabelle ***Funktionen des Ofens (S. 9).***

HINWEIS

► Der Wechsel zwischen den Funktionen ist nur möglich, wenn keine Funktion in Betrieb ist.

Funktionen des Ofens

Funktion	Oberhitze	Unterhitze	Umluft-gebläse	Rotation	Grundeinstel-lung
Toasten	✓	✓	–	–	Die zuletzt verwendete Einstellung blinkt.
Drehspieß	✓	–	–	✓	Temperatur blinkt bei 200 C°.
Umluft	✓	✓	✓	–	Temperatur blinkt bei 215 C°.
Auftauen	–	(ca. 50 °C)	✓	–	Zeitanzeige blinkt bei 1 min 00 sec.
Braten	✓	–	–	–	Temperatur blinkt bei 175 C°.

Temperatur einstellen

Zum Einstellen der Temperatur gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Taste °C (6).
- Wählen Sie mit den Tasten ▲ und ▼ (8) die gewünschte Temperatur.

Die Temperatureinstellung wird im Display angezeigt (3).

Die Temperatur lässt sich jederzeit während des Garvorganges ändern.

Funktion	Temperaturbereich
Toasten	Grundeinstellung nicht veränderbar
Drehspieß	100 °C – 230 °C
Umluft	100 °C – 230 °C
Auftauen	50 °C
Braten	100 °C – 230 °C

HINWEIS

- Die veränderbaren Temperaturbereiche lassen sich mit den Tasten ▲ und ▼ in 5 °C–Schritten erhöhen oder verringern.

Garzeit einstellen

Nachdem Sie mit der Taste Mode (5) einen Betriebsmodus ausgewählt haben, gehen Sie zum Einstellen der Garzeit wie folgt vor:

- Drücken Sie die Taste Zeiteinstellung (7).
- Wählen Sie mit den Tasten ▲ und ▼ (8) die gewünschte Garzeit aus.

Die eingestellte Garzeit wird im Display (3) angezeigt.

Die Garzeit lässt sich auch während des Garvorganges verändern.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal. Im Display blinkt END und das Gerät schaltet sich nach ca. einer Minute automatisch aus.

Funktion	Zeiteinstellung
Toasten	Stufenlos von leicht braun („light“ 2 min 30 sec) bis dunkel („dark“ 6 min 10 sec.) in 30-Sekunden-Schritten.
Drehspieß	1 min bis 30 min in 1-Minuten-Schritten. 30 min bis 3 h in 5-Minuten Schritten.
Umluft	1 min bis 30 min in 1-Minuten-Schritten. 30 min bis 3 h in 5-Minuten Schritten.
Auftauen	1 min bis 30 min in 1-Minuten-Schritten. 30 min bis 3 h in 5-Minuten Schritten.
Braten	1 min bis 30 min in 1-Minuten-Schritten. 30 min bis 3 h in 5-Minuten Schritten.

Bei der Zubereitung von Toast beeinflussen Sie die Zeit indirekt. Durch die Wahl der Bräunungsstufe wird die Zeit vom Programm „Toasten“ automatisch vorgegeben. Siehe Kapitel ***Zubereitung - Toasten (S. 13)***.

Inbetriebnahme

Auspacken

- Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.

HINWEIS

- ► Entfernen Sie nicht das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
- ► Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruchs.

Lieferumfang prüfen

Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden.

Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 17)*** beschrieben.
- Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch für ca. 10 Minuten auf, um evtl. Montagerückstände (Fette) zu beseitigen:
  Gehen Sie hierzu wie folgt vor:
  - Wählen Sie die Einstellung Umluft und stellen Sie, wie im Kapitel ***Temperatur einstellen (S. 9)*** beschrieben, die höchste Temperatur ein.
  - Stellen Sie die Garzeit, wie im Kapitel ***Garzeit einstellen (S. 9)*** beschrieben, auf 10 min ein.
  - Drücken Sie die Taste ⏻ (10).
  - Öffnen Sie nach Funktionsende die Ofentür und lassen Sie das Gerät auslüften.

HINWEIS

► Beim Neugerät kann es während der ersten Gebrauchsphase zu Geruchsbildung und leichter Rauchentwicklung durch die verwendeten Materialien kommen. Dies lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 17)*** beschrieben.

Vorbereitungen

Fettpfanne/Backblech einsetzen

- Das Backblech (15) kann auch als Fettpfanne verwendet werden.
- Schieben Sie das Backblech (15) von vorne in die gewünschte Halteschiene.
- Beim Grillen auf dem Grillrost verwenden Sie das Backblech als Fettpfanne. Setzen Sie es dazu in die unterste Position ein.

Bedienung und Betrieb

Verwendung der Greifer (Bilder A1-A3)

Der Drehspieß (18) sowie die Fettpfanne haben je einen Greifer, um sie im heißen Zustand aus dem Ofen zu entfernen.

Um den Drehspieß zu entnehmen, gehen Sie wie folgt vor:

- Führen Sie den Greifer für den Drehspieß (16) so in das Gerät, dass die Aufnahmehaken des Greifers sich unter den dafür vorgesehenen Absätzen des Grillspießes befinden (Bild A1).
- Hängen Sie den Drehspieß durch leichtes Anheben auf der linken Seite zuerst aus.
- Ziehen Sie den Drehspieß vorsichtig heraus, so dass sich das in der Drehvorrichtung eingesteckte Ende lösen kann.
- Entnehmen Sie den kompletten Drehspieß.

Um die Fettpfanne zu entnehmen, gehen Sie wie folgt vor:

- Führen Sie den Greifer (17) für die Fettpfanne (15) in einem leichten Winkel von oben an die Fettpfanne heran (Bild A2).

- Stecken Sie den Greifer so ein, dass die größeren Haken oberhalb und die Abstützung unterhalb der Fettpfanne sind.
- Bringen Sie den Greifer in eine waagerechte Position.
- Heben Sie während des Ausziehens die Fettpfanne leicht an, um ein Lösen des Greifers zu vermeiden.
- Entnehmen Sie die Fettpfanne.
- Um den Grillrost zu entfernen, gehen Sie wie bei der Fettpfanne vor. Beachten Sie aber, dass die kleineren Haken des Greifers in den Grillrost eingehängt sind (Bild A3).

HINWEIS

- ► Legen Sie wenn möglich den Drehspieß bei der Entnahme auf die Fettpfanne, um vom Grillgut heruntertropfendes Fett aufzufangen.
- ► Halten Sie die Fettpfanne waagerecht, damit kein heißes Fett ausläuft.
- ► Benutzen Sie Küchenhandschuhe, um sich nicht am heißen Fett zu verbrennen.
- ► Legen Sie eine hitzebeständige Unterlage zum Ablegen der heißen Teile bereit.

Allgemeine Hinweise

- Die Speisen sollten Raumtemperatur haben, da gefrorene Speisen eine längere Garzeit benötigen und dadurch austrocknen können.
- Decken Sie die Speisen nicht ab (z. B. mit Alufolie).
- Um besonders gute Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie das Gerät kurz vor. Beobachten Sie den Garvorgang aufmerksam und regulieren Sie die Temperatur – wenn es nötig ist.
- Mit dem Gerät können Sie die unterschiedlichsten Speisen zubereiten, z. B. Würstchen, Steaks, Braten, Geflügel, Rollbraten, Gemüse, Aufläufe, Toast, Pizza, Kuchen etc.

HINWEIS

- ► Mit der Funktion „Braten“ wird nur die Oberhitze aktiviert, daher ist diese Einstellung sehr gut zum Grillen und Überbacken von Nahrungsmitteln geeignet.
- ► Wenden Sie das Gargut bei der Funktion „Braten“, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- ► Bei der Funktion „Umluft“ wird das Bratgut mit Ober- und Unterhitze gegart.
- ► Während des Garvorganges kann es zu Kondensbildung an der Ofentür kommen.

- Das Gerät ist besonders geeignet für die schnelle und fettarme Zubereitung von Speisen. Die Garzeit im Infrarotofen ist im Vergleich zum herkömmlichen Backofen kürzer.

Gerät betreiben

- Setzen Sie ggf. die Fettpfanne (15) ein, wie im Kapitel ***Fettpfanne/Backblech einsetzen*** (***S. 11)*** beschrieben.
- Drücken Sie die Taste Start ⏻, um die Funktionen des Ofens zu aktivieren.
- Wählen Sie die geeignete Funktion, siehe Tabelle ***Funktionen des Ofens (S. 9)***.
- Stellen Sie die Gartemperatur ein, wie im Kapitel ***Temperatur einstellen (S. 9)*** beschrieben.
- Stellen Sie die Garzeit ein, wie im Kapitel ***Garzeit einstellen (S. 9)*** beschrieben.
- Drücken Sie die Taste Start ⏻ (10).

HINWEIS

- ► Die Temperatur- und Garzeiteinstellungen können Sie während des Garvorganges jederzeit ändern.
- ► Das Gerät quittiert jede Ihrer Eingaben mit einem Tonsignal.

Zubereitung

Toasten

Mit dieser Funktion können Sie Toasts zubereiten sowie Brötchen, Baguettes und Brezeln aufbacken.

- Schieben Sie den Grillrost in die mittlere Schiene.
- Wählen Sie mit der Taste Mode die Funktion „Toasten“.
- Stellen Sie den gewünschten Bräunungsgrad mit den Tasten ▲ und ▼ (8) ein:
  - „light“ steht für helles Ergebnis,
  - „dark“ steht für dunkles Ergebnis.
- Die vom Programm vorgegebene Zeit wird im Display angezeigt.
- Drücken Sie die Taste ⏻ (10).

HINWEIS

- ► Korrigieren Sie ggf. die Einstellung, wenn Sie mehrere Portionen Toast nacheinander zubereiten.
- ► Entfernen Sie vor der Toastzubereitung die Fettpfanne, um eine Bräunung des Toasts von unten zu erzielen.
- ► Ein Vorwärmen des Ofens ist nicht erforderlich.

Drehspieß (Bild B1–B4)

Mit dieser Funktion (Oberhitze) können Sie ein ganzes Hähnchen oder einen Rollbraten grillen. Ferner ist die Funktion zum Garen von Schaschlik-Spießen sowie zum Garen von Gemüse oder Pommes Frites im Gemüsekorb geeignet.

Hähnchen

- Frisches bzw. aufgetautes ganzes Hähnchen waschen und Innereien entfernen.
- Eine Halteklammer (19) von der Spitze aus auf den Drehspieß schieben und mit Hilfe der Flügelschraube fixieren (Bild B1).
- Das Hähnchen auf den Drehspieß schieben und mit der zweiten Halteklammer fixieren (Bild B2).
- Das Hähnchen nach Geschmack würzen (z. B. Salz, gemahlene rote Paprika, Pfeffer und Curry) und mit Öl beträufeln.
- Beine und Flügel mit Rouladennadeln oder Bratenschnur fixieren.
- Drehspieß mit dem Hähnchen in das Gerät einsetzen, indem Sie zuerst das spitze Ende in den Drehantrieb (Bild B3) einstecken. Legen Sie dann den Bund auf der anderen Seite des Drehspießes in die Lagerung auf der linken Seite des Gerätes (Bild B4).

- Schieben Sie die Fettpfanne in die unterste Schiene des Gerätes ein.
- Wählen Sie mit der Taste Mode die Funktion „Drehspieß“.
- Stellen Sie die Garzeit und die Gartemperatur ein.
- Drücken Sie die Taste (10).
- Entnehmen Sie das fertige Hähnchen mit dem Drehspießgreifer, wie im Kapitel ***Verwendung der Greifer (S. 11)*** beschrieben.

HINWEIS

- ► Verwenden Sie nur Hähnchen bis max. 1000 g Gewicht.
- ► Fixieren Sie das Hähnchen mittig auf dem Drehspieß.
- ► Entnehmen Sie vor dem Grillen die Innereien.
- ► Fixieren Sie die Schenkel und Flügel des Hähnchens, um eine Berührung mit den Heizelementen zu vermeiden.
- ► Setzen Sie vor dem Grillen die Fettpfanne ein, um das abtropfende Fett aufzufangen.
- ► Ein Vorwärmen des Ofens ist nicht erforderlich.

Schaschlikspieße (Bilder C1-C3)

- Bestücken Sie die Schaschlik-Spieße (20) nach Wunsch mit Fleischwürfeln (ca, 1,5 x 1,5 cm), Wurststückchen, Paprikastreifen, Zwiebeln, Speck etc.
- Spieße nach Geschmack würzen und mit Öl beträufeln.
- Setzen Sie die einzelnen Spieße (20) auf den Träger (21). Dabei wird das gebogene Ende der Spieße auf der einen Seite in die Aussparung des Trägers (21) geklemmt (Bild C1), auf der anderen Seite wird das spitze Ende des Spießes durch das Loch des Trägers gesteckt (Bild C2). Schieben Sie den Drehspieß (18) mittig durch den Schaschlikspieß-Träger (21) und fixieren Sie ihn rechts und links mit den Halteklammern (19) (Bild C3).
- Setzen Sie den Drehspieß in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Drehspieß-Hähnchen (S. 13)*** beschrieben.
- Stellen Sie die Garzeit und die Gartemperatur ein, wie im Kapitel ***Temperatur einstellen*** und ***Garzeit einstellen (S. 9)*** beschrieben.
- Drücken Sie die Taste (10).
- Entnehmen Sie die fertigen Drehspieße mit dem Drehspießgreifer (16).

Gemüsekorb (Bilder D1-D2)

- Schieben Sie den Drehspieß (18) mittig durch den Gemüsekorb (22) und fixieren Sie ihn rechts und links mit den Halteklammern (19) (Bild D1).
- Öffnen Sie den Gemüsekorb und befüllen Sie ihn mit Pommes Frites, Kroketten, Kartoffelecken, Chicken Nuggets, Garnelen, etc. Beträufeln Sie die Speisen mit etwas Öl.

- Überfüllen Sie den Korb nicht, damit das Gargut beim Drehen des Drahtkorbs gewendet wird.
- Setzen Sie den Drehspieß in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Drehspieß-Hähnchen (S. 13)*** beschrieben (Bild D2).
- Stellen Sie die Garzeit und die Gartemperatur ein, wie in den Kapiteln ***Temperatur einstellen*** und ***Garzeit einstellen (S. 9)*** beschrieben.
- Drücken Sie die Taste ⏻ (10).
- Entnehmen Sie den heißen Gemüsekorb mit dem Drehspießgreifer.

Umluft

Mit dieser Funktion starten Sie Ober- und Unterhitze sowie das Umluftgebläse. Dadurch erreichen Sie eine intensive und gleichmäßige Wärmeverteilung innerhalb des Gerätes, so dass die Gartemperatur und Garzeit verringert werden kann. Die Funktion Umluft ist für verschiedenste Anwendungen, wie z. B. Braten, Schmoren von Fleisch, Backen von Brot, Kuchen, Pizza und Plätzchen, Zubereitung von Fischgerichten, Aufläufen und Gratins geeignet. Diese Funktion nutzen Sie wie folgt:

- Schieben Sie den Grillrost auf die unterste Schiene in das Gerät. Füllen Sie die Speisen in eine feuerfeste Form aus Glas, Keramik oder Metall und stellen Sie diese dann auf den Grillrost.
- Decken Sie die Speisen nicht ab, auch nicht mit z. B. Alufolie.
- Drücken Sie die Taste ⏻ (10).
- Wählen Sie mit der Taste Mode die Funktion „Umluft“.
- Stellen Sie die Garzeit und Gartemperatur ein, wie in den Kapiteln ***Temperatur einstellen*** und ***Garzeit einstellen (S. 9)*** beschrieben.
- Drücken Sie die Taste ⏻ (10).
- Entnehmen Sie die Speisen mit Hilfe von Küchenhandschuhen oder Topflappen, den Grillrost mit dem Greifer.

HINWEIS

- ► Prüfen Sie, ob Ihre Kuchen-/Backform in das Gerät passt.
- ► Achten Sie darauf, dass der Teig für Kuchen oder Brot, wenn er beim Backen aufgeht, nicht an die Innenwände und Heizelemente des Gerätes gelangt.
- ► Heizen Sie den Ofen ca. 4-5 min. vor.

Pizza (Bild E1)

- Schieben Sie den Grillrost auf die unterste Schiene.
- Legen Sie den Pizzastein auf den Grillrost.
- Geben Sie die Pizza auf den Pizzastein.
- Garen Sie die Pizza mit der Funktion „Umluft“ wie oben beschrieben.

Auftauen

Die Funktion „Auftauen“ lässt Programmbedingt keine Temperaturänderung zu. Die Auftautemperatur ist auf ca. 50 C° voreingestellt. Um diese Funktion zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Geben Sie das gefrorene Lebensmittel auf die Fettpfanne.
- Schieben Sie die Fettpfanne in die gewünschte Position des Ofens ein.
- Wählen Sie mit der Taste Mode die Funktion „Auftauen“.
- Stellen Sie die Auftauzeit wie im Kapitel ***Garzeit einstellen (S. 9)*** ein.
- Drücken Sie die Taste ⏻ (10).
- Entnehmen Sie die aufgetauten Speisen mit Hilfe von Küchenhandschuhen oder Topflappen.

HINWEIS

► Beachten Sie, dass die Auftauzeit je nach Produkt sehr unterschiedlich sein kann.

Braten

Mit dieser Funktion (Oberhitze) haben Sie eine ideale Grillfunktion, um Steaks, Fisch, Würstchen, Hamburger usw. zuzubereiten.

Um diese Funktion zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Schieben Sie die Fettpfanne in die unterste Schiene des Gerätes ein, um abtropfende Flüssigkeit aufzufangen. Würzen Sie die Speisen nach Geschmack und legen Sie diese auf den Grillrost.
- Schieben Sie den Grillrost – je nach Dicke des Grillgutes – auf die mittlere bzw. höchste Schiene in das Gerät.
- Wählen Sie mit der Taste Mode die Funktion „Braten“.
- Stellen Sie die Garzeit und die Gartemperatur ein, wie in den Kapiteln ***Temperatur einstellen*** und ***Garzeit einstellen (S. 9)*** beschrieben.
- Drücken Sie die Taste ⏻ (10).
- Entnehmen Sie den heißen Grillrost mit dem Greifer.

HINWEIS

► Beachten Sie, dass Sie das Grillgut bei dieser Funktion wenden müssen, da das Gerät bei dieser Funktion nur mit Oberhitze grillt.

Nach dem Gebrauch

- Durch Drücken der Taste ⏯ (9) halten Sie die laufende Funktion an, durch zweimaliges Drücken werden alle Funktionen beendet und die Einstellungen zurückgesetzt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 17)*** beschrieben.

Reinigung und Pflege

Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel ***Sicherheitshinweise (S. 5)***!

- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig.

ACHTUNG

► Keine Gegenstände in die Heizelemente einführen. Diese können dadurch beschädigt werden.

Gehäuse

Wischen Sie das Gehäuse innen und aussen mit einem feuchten Tuch ab.

Verwenden Sie ggf. handelsübliches Spülmittel.

Zubehörteile

Nehmen Sie die Zubehörteile heraus und reinigen Sie sie mit warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine.

- Bei hartnäckigen Verschmutzungen weichen Sie die Zubehörteile vor dem Reinigen 10 min in warmem Spülwasser ein.
- Trocknen Sie die Teile vor dem Einsetzen gut ab.

HINWEIS

► Verwenden Sie keinen Metall-/Scheuerschwamm zum Reinigen des Gerätes.

► Benutzen Sie für die Innenreinigung kein Backofenspray.

► Alle herausnehmbaren Teile, außer dem Pizzastein, sind spülmaschinengeeignet.

Pizzastein

- Lassen Sie den Pizzastein abkühlen.
- Entfernen Sie leichte Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch.
- Hartnäckige Flecken können mit einem Topfreiniger abgekratzt werden. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach.

HINWEIS

► Der Pizzastein ist nicht spülmaschinen geeignet.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie es, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 17)*** beschrieben.

Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Ersatzteile und Zubehör

Pos.*	Artikelnummer	Bezeichnung
22,18	900815021	Gemüsekorb mit Drehspieß
14	900815001	Grillrost
20, 21,18	900815016	Schaschlik-Spieße, Träger, Drehspieß
18 ,19	900815026	Drehspieß, Halteklammer Drehspieß
15	900815006	Fettpfanne/Backblech
16	900815031	Drehspießgreifer
17	900815036	Greifer Grillrost und Fettpfanne/Backblech
23	900815011	Pizzastein

* Nummerierung gemäß Gerätebeschreibung

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Display geht nicht an.	Sicherungsautomat im Sicherungskasten abgeschaltet.	Sicherungsautomat einschalten.
	Kontrollanzeige defekt.	Kundendienst benachrichtigen.
Der Sicherungsautomat im Sicherungskasten springt heraus.	Zu viele Geräte im selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Kein Fehler feststellbar.	Kundendienst benachrichtigen.
Öl läuft unter dem Gerät heraus.	Fettpfanne nicht eingesetzt.	Fettpfanne einsetzen.
	Fettpfanne voll.	Fettpfanne entleeren.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Technische Daten	
Modell	Cucinetta **Infrarot-Ofen**
Typnummer	B25.001
Abmessungen	450 x 380 x 270 mm (B x T x H)
Gewicht ca.	8,77 kg
Betriebsspannung	220 - 240 V~
Netzfrequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme	1300 W
Schutzklasse	I

Contents

General instructions 21
Safety instructions 23
Appliance description 26
Operating panel 26
Oven functions 27
Startup 28
Preparations 29
Operation and use 29
Cleaning and care 35
Storage 35
Spare parts and accessories 36
Troubleshooting 37
Technical data 38

Dear Customer,

Before using the appliance, please read the instructions contained in this user manual on startup, safety, intended use as well as cleaning and care.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

Keep this user manual in a safe place and pass it on to any future owners together with the appliance.

General instructions

Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, and the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written approval of the manufacturer.

Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.

This product may not be disposed of in the domestic refuse within the European Union. Dispose of the appliance via communal collection points.

Warranty/Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also grants an extended manufacturer's guarantee for some products.

Provided this is granted, the corresponding details for each product can be found either on the product-specific packaging, advertising material or on the BEEM website.

Please visit our website to obtain more information on comprehensive guarantee conditions, available accessories and spare parts as well as user manuals in various languages.

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates an imminent hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

ATTENTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to minor injuries or material damage.

► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Symbols on the appliance

Symbol	Meaning
	Warning of hot surfaces

Intended use

This appliance is intended for predominantly non-commercial use in closed rooms for toasting, grilling, roasting and defrosting food.

Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/ or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

► Only use the appliance for its intended purpose.

► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.

The risk must be borne solely by the user.

Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2004/108/EC directives.

Limitation of liability

We assume no reliability for damage or follow-up damage in the case of:

- failure to observe the instructions in the user manual,
- use for other than the intended purpose,
- improper or unsuitable handling,
- incorrectly performed repairs,
- unauthorised modifications,
- use of non-approved parts or spare parts,
- use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Safety instructions

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities or with insufficient experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions on the use of the appliance from such a person.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged device.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Only allow repairs to the appliance to be carried out by an authorised specialist or by the works customer service; this particularly applies to replacing a damaged connecting cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. They will also invalidate the warranty/guarantee.
- Repairs to the appliance during the warranty/guarantee period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer, otherwise the warranty/guarantee will become invalid in the event of damage or subsequent damage.
- Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.
- Only use spare parts from the manufacturer or spare parts that are specifically recommended by the manufacturer. The warranty/guarantee will otherwise be invalidated.
- Store the appliance and accessory parts out of the reach of children.
- Do not use this appliance together with an external timer or a separate remote control system.

⚠ DANGER

Danger from electric current!

- ► Do not use the appliance if the mains cable or mains plug is damaged.
- ► Do not open the housing of the appliance. Danger from electric current if live connections are touched and/ or the electrical and mechanical configuration is changed.
- ► Never immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids.
- ► Pull the plug out of the mains socket,
  - − if you are not using the appliance,
  - − if a malfunction occurs during operation,
  - − before you clean the appliance.

Risk of suffocation!

- ► Never play with packaging material. Risk of suffocation.

⚠ WARNING

Danger of burns

- ► Do not touch the hot surfaces during operation.
- ► During operation, only touch the handles or control elements of the appliance.
- ► Use pot holders or kitchen gloves for removing the food.
- ► Use the tools supplied to remove the food.
- ► Before cleaning, allow the appliance to cool down.

⚠ WARNING

Fire risk

- ► Never use the appliance in the vicinity of or underneath flammable materials such as curtains.
- ► Only use heat-resistant moulds and containers made of glass, ceramic or metal for preparing the food.
- ► Always put the moulds and containers onto the grill, never directly onto the heating element.
- ► Do not cover the moulds and containers when preparing food.
- ► Do not use an oven bag.
- ► Do not put or lay anything on the appliance.
- ► Do not cover the appliance during operation.

ATTENTION

- ► Do not pull the connecting cable to remove the plug from the mains socket.
- ► Never lift or move the appliance with the mains cable.
- ► Keep a distance of at least 3 cm between heating elements, food and the accessory parts.

Requirements for the place of use

For safe and trouble-free operation of the appliance, the place of operation must satisfy the following requirements:

- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- The surface finishes on furniture may contain substances that can be detrimental to the feet of the appliance. If necessary, place a mat under the feet of the appliance.
- Do not place the appliance in a hot, wet or very humid environment or in the vicinity of inflammable materials. There must be a gap of at least 15 cm between the appliance and any walls, furniture or other objects.
- Select a location that does not allow children to reach the hot surfaces of the appliance.
- The mains socket must be easily accessible and allow fast disconnection in the event of an emergency.

Electrical connection

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions on the electrical connection must be be observed:

- Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. The data must correspond in order to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.
- The mains socket must be protected by at least a 10 A automatic circuit breaker.
- Ensure that the mains lead is undamaged and is not laid over sharp edges.
- The mains cable must not be pulled tightly, bent or come into contact with hot surfaces.
- If the appliance is to be connected to the power supply via an extension lead, the cable cross-section must be at least 1.5 mm².
- Route the cable to prevent risk of tripping.
- The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a mains socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

Appliance description

(see illustration on the left fold-out)

1 Housing
2 Door handle
3 Display
4 Function display
5 MODE function button
6 Temperature setting button °C
7 Timer setting button
8 Buttons ▲ ▼
9 Pause/Cancel button
10 Start button
11 Feet
12 Oven door
13 Spacer rear side (not illustrated)
14 Grill grate
15 Drip pan/baking tray
16 Rotary spit grip
17 Grill grate grip and drip pan/baking tray
18 Rotary spit
19 Rotary spit retaining clips
20 Shish kebab skewers (8 pcs.)
21 Shish kebab skewer holders
22 Vegetable basket
23 Pizza stone
24 User manual (not illustrated)

Operating panel

The display (3) shows which cooking time, temperature and function is set. The selected function is indicated by a red triangle. The corresponding cooking time and temperature digits flash during setting.

NOTE

► Each push of a button is acknowledged by a signal tone.

Switching on and off

To switch on the appliance press the button (10). The functions light up on the display. Press the MODE button (5) to select the desired function. Press the button again to start the selected function.

NOTE

► Before starting the function, set the temperature and cooking time as described in the sections ***Setting the temperature (page 27)*** and ***Setting the cooking time (page 27)***.

Pressing the button (9) stops the activated function. You can check the cooking process or change settings. Pressing the (9) button twice exits all functions and resets the settings. The appliance switches itself off automatically after approx. one minute.

Oven functions

First press the button to activate the MODE . Press the MODE button (5) to set the operating mode of the appliance. Pressing more than once runs through all functions.
The available functions are:

- Toasting
- Rotary spit
- Convector
- Defrosting
- Roasting

See table ***Oven functions (page 27).***

NOTE

► It is only possible to change a function when no function is in operation.

Oven functions					
Function	**Upper heat**	**Lower heat**	**Air circulating fan**	**Rotation**	**Basic setting**
Toasting	✓	✓	–	–	The last-used setting is flashing
Rotary spit	✓	–	–	✓	Temperature flashes at 200 C°.
Convector	✓	✓	✓	–	Temperature flashes at 215 C°.
Defrosting	–	(approx. 50 °C)	✓	–	Timer display flashes at 1 min 00 sec.
Roasting	✓	–	–	–	Temperature flashes at 175 C°.

Setting the temperature

Proceed as follows to set the temperature:

- Press the °C button (6).
- Press the ▲ and ▼ (8) to select the desired temperature.

The temperature setting is indicated in the display (3).

The temperature can be changed at any time during the cooking process.

Function	Temperature range
Toasting	Basic setting cannot be changed
Rotary spit	100 °C – 230 °C
Convector	100 °C – 230 °C
Defrosting	50 °C
Roasting	100 °C – 230 °C

NOTE

► The variable temperature ranges can be increased or decreased with the ▲ and ▼ buttons in 5 °C steps.

Setting the cooking time

After pressing the Mode button (5) to select an operating mode, proceed as follows to set the cooking time:

- Press the timer setting button (7).
- Press the ▲ and ▼ buttons (8) to select the desired cooking time.

The set cooking time is indicated in the display (3).

The cooking time can also be changed during the cooking process.

An acoustic signal is emitted after the cooking time has elapsed. END flashes in the display and the appliance switches itself off automatically after approx. one minute.

Function	Timer setting
Toasting	Continuous from light brown ("light" 2 min 30 sec) to dark ("dark" 6 min 10 sec.) in 30-second steps.
Rotary spit	1 min to 30 min in 1-minute steps. 30 min to 3 h in 5-minute steps.
Convector	1 min to 30 min in 1-minute steps. 30 min to 3 h in 5-minute steps.
Defrosting	1 min to 30 min in 1-minute steps. 30 min to 3 h in 5-minute steps.
Roasting	1 min to 30 min in 1-minute steps. 30 min to 3 h in 5-minute steps.

When making toast, the time is influenced indirectly. Selecting the browning level automatically specifies the time for the "Toasting" programme. See section ***Preparation - Toasting (page 31)***.

Startup

Unpacking

- Remove the appliance, all accessory parts and the user manual from the box.
- Remove all packaging materials and protective foils from the product and the accessories before using it for the first time.

NOTE

- ► Do not remove the rating plate or any warning signs on the appliance.
- ► If possible, keep the original packaging during the warranty period in order to pack the device properly in the event of a warranty claim. Transport damage will invalidate the warranty/guarantee.

Check the delivery contents

Check for visible signs of damage or missing items.

Report incomplete or damaged contents to your supplier immediately.

Before using for the first time

- Clean the appliance as described in the section ***Cleaning and care (page 35)***.
- Before using the appliance for the first time, heat it up once for approx. 10 minutes to remove any production residue (grease): Proceed as follows:
  - Select the convector setting and set the maximum temperature as described in the section ***Setting the temperature (page 27)***.
  - Set the cooking time to 10 min as described in the section ***Setting the cooking time (page 27***).
  - Press the ⏻ button (10).
  - After the function has completed, open the oven door and allow the appliance to air.

NOTE

► Due to the materials used, a new appliance can produce light odour or smoke when it is used for the first time. This will diminish after a short period of time. Ensure sufficient ventilation.

- Allow the appliance to cool down completely.
- Pull the plug out of the mains socket.
- Clean the appliance as described in the section ***Cleaning and care (page 35)***.

Preparations

Inserting the drip pan/baking tray

- The baking tray (15) can also be used as a drip pan.
- Push the baking tray (15) forwards onto the desired support rail.
- When barbecuing on the grill grate, use the baking tray as a drip pan. To do this, insert it onto the lowest position.

Operation and use

Using the grip (images A1-A3)

The rotary spit (18) and the drip pan each have a grip for removing them from the oven when hot.

To remove the rotary spit, proceed as follows:

- Push the grip for the rotary spit (16) into the appliance so that the retaining hooks of the grip are situated under the respective recesses of the grill skewer (image A1).
- Take the rotary spit out by lifting it slightly on the left side.
- Pull out the rotary spit carefully so that the end inserted in the turning gear is released.
- Remove the entire rotary spit.

To remove the drip pan, proceed as follows:

- Move the grip (17) for the drip pan (15) at a slight angle towards the drip pan (image A2) from above.

- Insert the grip so that the larger hooks are above the support beneath the drip pan.
- Bring the grip to an horizontal position.
- While pulling out, lift the drip pan slightly in order to avoid loosening the grip.
- Remove the drip pan.
- To remove the grill grate, proceed as with the drip pan. However, make sure that the smaller hooks of the grip are hung into the grill grate (image A3).

NOTE

- ► If possible, place the rotary spit onto the drip pan after removal in order to collect fat dripping from the cooked food.
- ► Keep the drip pan level to prevent hot fat from running off.
- ► Use kitchen gloves to prevent burning with hot fat.
- ► Lay out a heat-resistant pad ready for placing hot parts.

General instructions

- The food should be at room temperature since frozen food requires longer to cook and can also dry out.
- Do not cover the food (e. g., with aluminium foil).
- To achieve particularly good results, preheat the appliance briefly. Pay good attention to the cooking process and regulate the temperature – if necessary.
- You can use the appliance to prepare various different food, e. g., sausages, steaks, roasts, poultry, roast pork, vegetables, casseroles, toast, pizza, cakes etc.

NOTE

- ► The "Roasting" function only uses upper heat and the setting is therefore particularly suitable for barbecuing and gratinating food.
- ► Turn over the food when using the "Roasting" function to ensure even cooking.
- ► The "Convector" function uses upper and lower heat to cook the food.
- ► Condensation can occur on the oven door during the cooking process.

- The appliance is particularly suitable for quick and fat-free preparation of food. The cooking time in the infrared oven is shorter than in conventional ovens.

Using the appliance

- If required, insert the drip pan (15) as described in the section ***Inserting the drip pan/baking tray*** (***page 29)***.
- Press the Start button ⏻, to activate the functions of the oven.
- Select the suitable function, see table ***Oven functions (page 27)***.
- Set the cooking temperature as described in the section ***Setting the temperature (page 27)***.
- Set the cooking time as described in the section ***Setting the cooking time (page 27)***.
- Press the Start button ⏻ (10).

NOTE

- ► The temperature and cooking time settings can be changed at any time during cooking.
- ► The appliance acknowledges every input with a tone signal.

Preparation

Toasting

This function allows you to make toast as well as bake rolls, baguettes and pretzels.

- Push the grill grate onto the middle rail.
- Press the Mode button to select the "Toasting" function.
- Set the desired browning level using the ▲ and ▼ (8) buttons:
  - "light" is lightly browned,
  - "dark" is strongly browned.
- The specified time for each programme is indicated in the display.
- Press the ⏻ button (10).

NOTE

- ► If necessary, correct the setting if you wish to successively toast several portions.
- ► Before toasting, remove the drip pan to allow the toast to brown on the underside.
- ► It is not necessary to preheat the oven.

Rotary spit (image B1–B4)

This function (upper heat) allows you to grill a whole chicken or roast pork. The function is also suitable for preparing shish kebab skewers as well as cooking vegetables or chips in the vegetable basket.

Chicken

- Wash a fresh or defrosted whole chicken and remove the innards.
- Push a retaining clip (19) onto the tip of the rotary spit and secure it with the help of the wing screw (image B1).
- Push the chicken onto the rotary spit and secure with the second retaining clip (image B2).
- Season the chicken to taste (e. g. salt, ground red pepper, pepper and curry) and sprinkle with oil.
- Secure the legs and wings with roulade pins or roast string.
- Put the rotary spit with the chicken into the appliance by inserting the pointed end into the rotary drive (image B3). Then put the stud on the other side of the rotary spit into the mounting on the left side of the appliance (image B4).

- Push the drip pan onto the lowest rail of the appliance.
- Press the Mode button to select the "rotary spit" function.
- Set the cooking time and temperature.
- Press the ⏻ button (10).
- Remove the cooked chicken using the rotary spit grip as described in the section ***Using the grip (page 29)***.

NOTE

- ► Only use chickens with a weight up to max. 1000 g.
- ► Secure the chicken on the middle of the rotary spit.
- ► Remove the innards before grilling.
- ► Secure the legs and wings of the chicken to prevent contact with the heating elements.
- ► Before grilling, insert the drip pan to catch dripping fat.
- ► It is not necessary to preheat the oven.

Shish kebab skewers (images C1-C3)

- Put the desired meat pieces (approx. 1.5 x 1.5 cm) pieces of sausage, strips of pepper, onions, bacon etc. onto the shish kebab skewers (20).
- Season the skewers to taste and sprinkle them with oil.
- Put the individual skewers (20) onto the holder (21). The curved end of the skewer is clamped into the recess on the holder (21) (image C1) on the one side and the pointed end on the other side is inserted into the hole on the holder (image C2). Push the rotary spit (18) into the middle of the shish kebab holder (21) and secure on the left and right with the retaining clips (19) (image C3).
- Insert the rotary spit into the appliance as described in the section ***Rotary spit chicken (page 31)***.
- Set the cooking time and temperature as described in the section ***Setting the cooking temperature and time (page 27)***.
- Press the ⏻ button (10).
- Remove the skewers using the skewer grip (16).

Vegetable basket (images D1-D2)

- Push the rotary spit (18) into the middle of the vegetable basket (22) and secure on the left and right with the retaining clips (19) (image D1).
- Open the vegetable basket and fill it with chips, croquettes, potato wedges, chicken nuggets, shrimps, etc. Sprinkle a little oil over the food.

- Do not overfill the basket so that the food can be turned in the wire basket.
- Insert the rotary spit into the appliance as described in the section ***Rotary spit chicken (page 31)*** (image D2).
- Set the cooking time and temperature as described in the section ***Setting the cooking temperature and time (page 27)***.
- Press the ⏻ button (10).
- Remove the hot vegetable basket using the rotary spit grip.

Convector

This function starts upper and lower heating as well as the convector fan. This achieves an intensive and even heat distribution within the appliance so that the cooking temperature and time can be decreased. The convector function is suitable for various different applications such as roasting and stewing meat, baking bread, cake, pizza and biscuits, preparing fish dishes, casseroles and gratin. Use this function as follows:

- Push the grill grate onto the lowest rail in the appliance. Fill a fire-proof mould made of glass, ceramic or metal with food and put this on the grill grate.
- Do not cover the food, for example not even with aluminium foil.
- Press the ⏻ button (10).
- Press the Mode button to select the "Convector" function.
- Set the cooking time and temperature as described in the section ***Setting the cooking temperature and time (page 27).***
- Press the ⏻ button (10).
- Remove the food with the help of kitchen gloves or pot holders and the grill grate with the grip.

NOTE

- ► Check that your cake/baking mould fits into the appliance.
- ► Make sure that the dough for the cake or bread does not brim over when rising during baking and come into contact with the inner walls and heating elements of the appliance.
- ► Preheat the oven for approx. 4-5 min.

Pizza (image E1)

- Push the grill grate onto the lowest rail.
- Lay the pizza stone onto the grill grate.
- Put the pizza onto the pizza stone.
- Bake the pizza using the "Convector" function.

Defrosting

The "Defrost" function does not allow changes of temperature. The defrost temperature is preset to approx. 50 °C. To use this function, proceed as follows:

- Put the frozen food onto the drip pan.
- Push the drip pan into the desired position of the oven.
- Press the Mode button to select the "Defrost" function.
- Set the defrost time as described in the section ***Setting the cooking time (page 27)***.
- Press the ⏻ button (10).
- Remove the defrosted food with the help of kitchen gloves or pot holders and the grill grate with the grip.

NOTE

► Be aware that defrosting times depend on the product.

Roasting

This function (upper heat) is ideal for grilling steaks, fish, sausages, hamburgers etc.

To use this function, proceed as follows:

- Push the drip pan into the lowest rail of the appliance to catch dripping fat. Season the food to taste and place it onto the grill grate.
- Push the grill grate – depending on the thickness of the food – onto the middle or highest rail in the appliance.
- Press the Mode button to select the "Roasting" function.
- Set the cooking time and temperature as described in the section ***Setting the cooking temperature and time (page 27)***.
- Press the ⏻ button (10).
- Remove the hot grill grate using the grip.

NOTE

► When using this function, make sure that you turn the food because only the upper heat function is used.

After using

- Pressing the ⏯ (9) temporarily stops the running function, pressing twice stops completely and resets the settings.
- Pull the plug out of the mains socket.
- Allow the appliance to cool down and clean it as described in the section ***Cleaning and care (page 35)***.

Cleaning and care

Before beginning work, pay attention to the safety instructions in the section ***Safety instructions (page 23)***!

- The appliance must be cleaned after each use.
- Clean the appliance as soon as it has cooled down. Waiting too long makes cleaning unnecessarily difficult.

ATTENTION

► Do not insert any objects into the heating elements. They could be damaged.

Housing

Wipe the inside and outside of the housing with a damp cloth.

If necessary, use commercially-available washing-up liquid.

Accessory parts

Take out the accessory parts and clean them with warm dishwasher or in the dishwater.

- In the case of stubborn stains, soak the accessory parts in warm dishwater for 10 minutes before cleaning.
- Dry the parts thoroughly before reinserting.

NOTE

► Do not use metal/scouring pads to clean the appliance.

► Do not use oven spray to clean the inside.

► All removable parts except the pizza stone can be cleaned in the dishwasher.

Pizza stone

- Allow the pizza stone to cool down.
- Remove light soiling with a damp cloth.
- Stubborn stains can be scoured with a scouring pad. Wipe down afterwards with a damp cloth.

NOTE

► The pizza stone is not suitable for dishwashers.

Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in the section ***Cleaning and care (page 35)***.

Store the appliance and all accessory parts at a dry, clean and frost-free location which is protected against direct sunlight.

Spare parts and accessories		
Item*	**Article number**	**Designation**
22.18	900815021	Vegetable basket with rotary spit
14	900815001	Grill grate
20, 21.18	900815016	Shish kebab skewer, holder, rotary spit
18 ,19	900815026	Rotary spit, retaining clips
15	900815006	Drip pan/baking tray
16	900815031	Rotary spit grip
17	900815036	Grill grate grip and drip pan/baking tray
23	900815011	Pizza stone

* numbering according to the description of the appliance

Troubleshooting

The following table helps in localising and remedying minor faults:

Fault	Possible cause	Remedy
Display does not switch on	Automatic circuit breaker in fuse box tripped.	Switch on the automatic circuit breaker again.
	Control indicator defective.	Contact customer service.
The automatic circuit breaker in the fuse box trips.	Too many appliances connected to the same power circuit.	Reduce the number of appliances on the power circuit.
	No fault detected.	Contact customer service.
Oil leaks from underneath the appliance.	Drip pan not inserted.	Insert drip pan.
	Drip pan is full.	Empty drip pan.

NOTE

► If you cannot resolve the problem with the steps described above, please contact customer service.

Technical data

Model	Cucinetta **Infrared oven**
Type number	B25,001
Dimensions	450 x 380 x 270 mm (W x D x H)
Approximate weight	8.77 kg
Operating voltage	220 - 240 V~
Mains frequency	50 Hz
Power consumption	1300 W
Protection class	I

Sommaire

Indications générales 39
Consignes de sécurité 41
Description de l'appareil 44
Panneau de commande 44
Fonctions du four 45
Mise en service 46
Préparations 47
Utilisation et fonctionnement. 47
Nettoyage et entretien 53
Rangement. 53
Pièces de rechange et accessoires. . . 54
Dépannage. 55
Données techniques 56

Cher client,

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions relatives à la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme ainsi qu'au nettoyage et à l'entretien contenues dans la présente notice d'utilisation.

Ouvrez les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

Conservez la présente notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure et remettez-la avec l'appareil au propriétaire suivant.

Indications générales

Droit d'auteur

Ce document est protégé par le droit d'auteur. Toute reproduction ou réimpression, même partielle, ainsi que la diffusion des illustrations, même modifiées, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminez les matériaux d'emballage devenus inutiles conformément aux directives locales en vigueur.

À l'intérieur de la Communauté européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères. Éliminer l'appareil via les points de collecte communaux.

Garantie

Outre l'obligation de garantie légale, BEEM accorde une garantie fabricant étendue sur certains produits.

Si elle est octroyée, vous trouverez les informations correspondantes soit sur l'emballage du produit en question, sur sa documentation promotionnelle ou sur le site Internet de BEEM

Sur notre site Internet www.beem.de, vous trouverez les conditions de garantie détaillées, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d'utilisation en différentes langues.

Symboles utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un danger imminent et menaçant pouvant occasionner des blessures graves voire mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

REMARQUE

► Une remarque désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Symboles sur l'appareil

Symbole	Signification
	Mise en garde contre une surface brûlante.

Utilisation conforme

Cet appareil est principalement prévu pour une utilisation à caractère non commercial dans des locaux fermés pour faire griller, cuire, rôtir et décongeler les aliments.

Toute autre utilisation ou une utilisation sortant de ce cadre est considérée comme non-conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non-conforme et/ou différente, l'appareil peut présenter des dangers.

► L'appareil doit être utilisé uniquement de manière conforme.

► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toute réclamation découlant de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme est exclue.

L'utilisateur en assume seul les risques.

Déclaration de conformité

Par la présente, la société BEEM déclare que l'appareil est conforme aux exigences fondamentales et autres des directives 2006/95/CE, 2009/125/CE et 2004/108/CE.

Limites de responsabilité

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou dommages consécutifs en cas de :

- non-respect de la notice d'utilisation ;
- utilisation non-conforme ;
- manipulation non-conforme ou incorrecte ;
- réparations effectuées de manière inappropriée ;
- modifications non-autorisées
- utilisation de pièces et pièces de rechange autres que celles du fabricant ;
- utilisation d'accessoires ou de pièces complémentaires inappropriées.

Consignes de sécurité

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes, trop peu d'expérience et/ou de connaissances, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu de cette dernière les instructions sur la manière d'utiliser l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- Ne faites réparer l'appareil que par un vendeur spécialisé agréé ou par le service Après-vente de l'usine. Ceci vaut tout particulièrement pour le remplacement d'un câble de branchement endommagé. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. De plus, la garantie perd toute validité.
- Pendant la période de garantie, toute réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un service Après-vente autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits de garantie perdent leur validité en cas de dommages et de dysfonctionnements qui en résultent.
- Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine. Le respect des exigences de sécurité est uniquement garanti avec ces pièces.
- N'utilisez que des accessoires du fabricant ou ceux expressément recommandés par celui-ci. Dans le cas contraire, la garantie perd toute validité.
- Rangez l'appareil et ses accessoires hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas la station de charge avec une minuterie externe ou un système d'actionnement à distance séparé.

⚠ DANGER

Risque lié au courant électrique !

- ► N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- ► N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Si vous touchez des pièces sous tension et si vous modifiez le montage électrique et mécanique, il y a risque d'électrocution.
- ► Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche secteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- ► Débranchez la fiche secteur de la prise
  - − lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ;
  - − lorsqu'une panne survient en cours de fonctionnement ;
  - − avant de nettoyer l'appareil.

Risque d'étouffement !

- ► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

- ► Pendant le fonctionnement, ne touchez pas les surfaces très chaudes.
- ► Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil que par la poignée ou les éléments de commande.
- ► Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour retirer les plats.
- ► Utilisez les ustensiles fournis pour retirer les aliments.
- ► Laissez refroidir l'appareil avant chaque nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

- ► N'utilisez jamais l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux inflammables tels que des rideaux.
- ► Utilisez uniquement des moules et des récipients thermorésistants en verre, en céramique ou en métal pour préparer les aliments.
- ► Placez toujours les moules et récipients sur la grille de cuisson, jamais sur les résistances.
- ► Ne couvrez pas les moules et les récipients pendant la préparation des aliments.
- ► N'utilisez pas de sacs à cuisson.
- ► Ne placez rien sur l'appareil.
- ► Quand il fonctionne, ne couvrez pas l'appareil.

ATTENTION

- ► Débranchez toujours le câble de raccordement en tirant sur la surface de préhension de la fiche et non sur le câble électrique lui-même.
- ► Ne jamais porter, soulever ou déplacer l'appareil par son câble d'alimentation.
- ► Respectez toujours un écart minimum de 3 cm entre les résistances et les accessoires ainsi que les aliments à cuire.

Conditions requises sur le lieu de montage

Pour garantir un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil, le lieu de montage doit remplir les conditions préalables suivantes :

- Placez l'appareil sur une surface de travail plane et résistant à la chaleur.
- Les surfaces des meubles peuvent présenter des composants susceptibles d'attaquer les pieds de l'appareil et de les ramollir. Le cas échéant, posez un support sous les pieds de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil dans un environnement très chaud, humide, mouillé ou à proximité de matières inflammables. L'espace entre l'appareil et les murs, les meubles ou d'autres objets doit être d'au moins 15 cm.
- Choisissez le lieu de montage de manière à ce que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces très chaudes de l'appareil.
- La prise doit être facile d'accès afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil.

Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :

- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de branchement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent concorder afin de ne pas endommager l'appareil. En cas de doute, consultez votre revendeur de produits électroménagers.
- La prise de courant doit être protégée au moins par un coupe-circuit automatique de 10 A.
- Assurez-vous que le câble de branchement n'est pas endommagé, ni posé sur des arêtes vives.
- Il est interdit de tendre le câble de branchement, de le plier ou de le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
- Si l'appareil doit être branché sur un câble à rallonge, la section de câble doit être d'au moins 1,5 mm².
- Posez le câble de branchement de manière à ce que personne ne risque de trébucher dessus.
- La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-ci est branché à un conducteur de protection installé de manière réglementaire. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation domestique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'absence ou le non-branchement d'un conducteur de protection.

Description de l'appareil

(illustration, cf. page dépliante gauche)

1 Boîtier
2 Poignée de la porte
3 Écran
4 Affichage des fonctions
5 Touche fonction MODE
6 Touche de réglage de la température °C
7 Touche Minuterie
8 Touches ▲ ▼
9 Touche Pause/Cancel
10 Touche Start
11 Pieds
12 Porte du four
13 Écarteur arrière (non représenté)
14 Grille
15 Lèchefrite/plaque de cuisson
16 Poignée pour tournebroche
17 Poignée pour grille et lèchefrite/plaque de cuisson
18 Tournebroche
19 Crochets du tournebroche
20 Brochettes à chachlik (8 pièces)
21 Support pour brochettes à chachlik
22 Panier à légumes
23 Pierre à pizza
24 Notice d'utilisation (non représentée)

Panneau de commande

Sur l'écran (3) s'affiche le temps de cuisson, la température et la fonction réglés. La fonction choisie est indiquée par un triangle rouge. Pendant le réglage du temps de cuisson et de la température, le chiffre correspondant clignote.

REMARQUE

► Chaque pression sur une touche est confirmée par un bip.

Allumage/extinction

Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche (10). Les fonctions s'affichent sur l'écran. Une pression sur la touche MODE (5) permet de sélectionner la fonction souhaitée. Une nouvelle pression sur la touche démarre la fonction sélectionné.

REMARQUE

► Avant de démarrer la fonction, réglez la température et le temps de cuisson de la façon décrite au chapitre ***Réglage de la température (p. 45)*** et au chapitre ***Réglage du temps de cuisson (p. 45)***.

Une pression sur la touche (9) interrompt la fonction en cours. Vous pouvez alors vérifier la cuisson ou modifier les réglages. Une deuxième pression sur la touche (9) met fin à toutes les fonctions, et les réglages sont réinitialisés. L'appareil s'éteint automatiquement au bout d'une minute environ.

Fonctions du four

Tout d'abord, appuyez sur la touche pour activer la touche MODE . La touche MODE (5) vous permet de régler le mode de fonctionnement de l'appareil. Des pressions répétées font défiler les fonctions. Les fonctions disponibles sont :

- Toast
- Tournebroche
- Chaleur tournante
- Décongeler
- Rôtir

Voir le tableau ***Fonctions du four (p. 45).***

REMARQUE

► Il est possible de changer de fonction uniquement lorsqu'aucune fonction n'est en cours.

Fonctions du four

Fonction	Chaleur de voûte	Chaleur de sole	Ventilateur de circulation d'air	Rotation	Réglage de base
Toast	✓	✓	–	–	Le dernier réglage clignote.
Tournebroche	✓	–	–	✓	La température clignote à 200 °C.
Chaleur tournante	✓	✓	✓	–	La température clignote à 215 °C.
Décongeler	–	(env. 50 °C)	✓	–	La durée affichée clignote à 1 mn 00 s.
Cuire	✓	–	–	–	La température clignote à 175 °C.

Réglage de la température

Procédez comme suit pour régler la température :

- Appuyez sur la touche °C (6).
- À l'aide des touches ▲ et ▼ (8), sélectionnez la température souhaitée.

Le réglage de la température s'affiche à l'écran (3).

Il est possible de modifier la température à tout moment au cours de la cuisson.

Fonction	Plage de température
Toast	Réglage de base non modifiable
Tournebroche	100 °C – 230 °C
Chaleur tournante	100 °C – 230 °C
Décongeler	50 °C
Rôtir	100 °C – 230 °C

REMARQUE

- Il est possible d'augmenter ou de réduire les plages de température réglables à l'aide des touches ▲ et ▼ par pas de 5 °C.

Réglage du temps de cuisson

Une fois que vous avez sélectionné un mode de fonctionnement au moyen de la touche Mode (5), procédez comme suit pour régler le temps de cuisson :

- Appuyez sur la touche Réglage de l'heure (7).
- À l'aide des touches ▲ et ▼ (8), sélectionnez le temps de cuisson souhaité.

Le temps de cuisson défini s'affiche à l'écran (3).

Il est possible de modifier le temps de cuisson même en cours de cuisson.

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore se fait entendre. END clignote à l'écran et l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'une minute environ.

Fonction	Minuterie
Toast	Réglage par pas de 30 s de légèrement grillé ("light" 2 mn 30 s) à très grillé ("dark" 6 mn 10 s).
Tourne-broche	1 mn à 30 mn par pas d'1 minute 30 mn à 3 h par pas de 5 minutes
Chaleur tournante	1 mn à 30 mn par pas d'1 minute 30 mn à 3 h par pas de 5 minutes
Décongeler	1 mn à 30 mn par pas d'1 minute 30 mn à 3 h par pas de 5 minutes
Rôtir	1 mn à 30 mn par pas d'1 minute 30 mn à 3 h par pas de 5 minutes

Pour la préparation des toasts, vous pouvez influer indirectement sur la durée. La sélection du degré de brunissage sélectionne automatiquement la durée du programme "Toast". Voir le chapitre Préparation - Toast ***(p. 49)***.

Mise en service

Déballage

- Retirez l'appareil, tous les accessoires et la notice d'utilisation du carton.
- Avant la première utilisation, retirez de l'appareil et des accessoires tous les matériaux d'emballage et films de protection.

REMARQUE

- ► Ne retirez ni la plaque signalétique, ni les éventuels avertissements.
- ► Si possible, conservez l'emballage original pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'emballer de manière conforme en cas de garantie. Tout dommage survenu pendant le transport entraîne l'invalidation du droit de garantie.

Contrôle du volume de la livraison

Contrôlez le contenu pour en vérifier l'intégralité et l'absence de dommages visibles.

Signalez dans les plus brefs délais une livraison incomplète ou endommagée à votre fournisseur.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 53)***.
- Avant la première utilisation, faites chauffer l'appareil pendant env. 10 minutes pour éliminer des résidus éventuels du montage (graisses). Pour ce faire, procédez comme suit :
  - Sélectionnez Chaleur tournante et, comme décrit au chapitre ***Réglage de la température (p. 45)***, réglez sur la température la plus élevée.
  - Réglez le temps de cuisson sur 10 mn comme décrit au chapitre ***Réglage du temps de cuisson (p. 45***).
  - Appuyez sur la touche ⏻ (10).
  - Une fois la fonction terminée, ouvrez la porte du four et laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE

► Sur les appareils neufs, des odeurs et une légère fumée peuvent se dégager en début d'utilisation à cause des matériaux utilisés. Ceci s'atténue rapidement. Veillez à aérer suffisamment.

- Laissez refroidir complètement l'appareil.
- Débranchez la fiche secteur de la prise.
- Nettoyez l'appareil de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 53)***.

Préparations

Mise en place de la lèchefrite/de la plaque de cuisson

- La plaque de cuisson (15) peut également servir de lèchefrite.
- Introduisez la plaque de cuisson (15) par l'avant sur le rail souhaité.
- Lorsque vous faites des grillades sur la grille, utilisez la plaque de cuisson comme lèchefrite. Pour ce faire, placez-la au niveau le plus bas.

Utilisation et fonctionnement

Utilisation des poignées (photos A1 à A3)

Le tournebroche (18) et la lèchefrite possèdent une poignée qui permet de les retirer du four sans se brûler.

Pour retirer le tournebroche, procédez comme suit :

- Insérez la poignée pour le tournebroche (16) dans l'appareil de telle sorte que les crochets de préhension de la poignée se placent sous les épaulements du tournebroche prévus à cet effet (photo A1).
- Décrochez le tournebroche en soulevant légèrement le côté gauche en premier.
- Sortez le tournebroche avec précaution pour que l'extrémité enfichée dans le mécanisme de rotation puisse se défaire.
- Retirez le tournebroche complet.

Pour retirer la lèchefrite, procédez comme suit :

- Approchez de la lèchefrite (15) la poignée (17) pour lèchefrite par le haut en l'inclinant légèrement (photo A2).

- Encrantez la poignée de telle sorte que les gros crochets se trouvent au-dessus et la partie support en dessous de la lèchefrite.
- Amenez la poignée à l'horizontale.
- Pendant que vous sortez la lèchefrite, soulevez-la légèrement pour éviter que la poignée ne se défasse.
- Retirez la lèchefrite.
- Pour retirer la grille, procédez comme pour la lèchefrite. Veillez bien à ce que les petits crochets de la poignée s'engrènent dans la grille (photo A3).

REMARQUE

- ► Si possible, posez le tournebroche sur la lèchefrite quand vous le sortez afin de recueillir la graisse qui s'égoutte des aliments.
- ► Maintenez la lèchefrite à l'horizontale pour éviter que la graisse chaude s'échappe.
- ► Utilisez des gants de cuisine pour ne pas vous brûler sur la graisse chaude.
- ► Placez un support résistant à la chaleur pour déposer les parties brûlantes.

Remarques générales

- Les aliments doivent être à température ambiante car les aliments congelés exigent un temps de cuisson plus long et peuvent par conséquent se dessécher.
- Ne couvrez pas les aliments (p. ex. de papier alu).
- Pour obtenir des résultats particulièrement satisfaisants, préchauffez brièvement l'appareil. Surveillez attentivement la cuisson et réglez la température en cas de besoin.
- Cet appareil vous permet de préparer les plats les plus variés tels que saucisses, steaks, rôtis, volaille, roulades, légumes, soufflés, toasts, pizzas, gâteaux, etc.

REMARQUE

- ► La fonction "Rôtir" enclenche uniquement la chaleur de voûte. Ce réglage est donc parfaitement approprié pour dorer et griller les aliments.
- ► Avec la fonction "Rôtir", tournez les aliments pour obtenir une cuisson homogène.
- ► La fonction "Chaleur tournante" cuit les aliments avec la chaleur de voûte et de sole.
- ► Pendant la cuisson, de la condensation peut se former sur la porte du four.

- Cet appareil convient particulièrement à la préparation des aliments rapide et pauvre en matières de grasse. Le temps de cuisson dans un four infrarouge est plus court que dans un four conventionnel.

Fonctionnement de l'appareil

- Le cas échéant, mettez en place la lèchefrite (15) comme décrit au chapitre ***Mise en place de la lèchefrite/de la plaque de cuisson (p. 47).***
- Appuyez sur la touche Start ⏻ pour activer les fonctions du four.
- Sélectionnez la fonction appropriée, voir le tableau ***Fonctions du four (p. 45)***.
- Réglez la température de cuisson comme décrit au chapitre ***Réglage de la température (p. 45)***.
- Réglez le temps de cuisson comme décrit au chapitre ***Réglage du temps de cuisson (p. 45)***.
- Appuyez sur la touche Start ⏻ (10).

REMARQUE

- ► Il est possible de modifier la température et le temps de cuisson à tout moment au cours de la cuisson.
- ► L'appareil confirme chaque saisie par un bip.

Préparation

Toast

Cette fonction vous permet de préparer des toasts et de faire dorer des petits pains, des baguettes et des bretzels.

- Insérez la grille sur le rail du milieu.
- À l'aide de la touche Mode ✎, sélectionnez la fonction "Toast".
- Réglez le degré de brunissage souhaité à l'aide des touches ▲ et ▼ (8) :
  - "light" pour un léger brunissage,
  - "dark" pour un brunissage plus foncé.
- La durée préconfigurée par le programme s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur la touche ⏻ (10).

REMARQUE

- ► Le cas échéant, vous pouvez corriger le réglage si vous souhaitez préparer plusieurs toasts à la suite.
- ► Avant de préparer les toasts, retirez la lèchefrite pour permettre aux toasts de griller aussi par en dessous.
- ► Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Tournebroche (photos B1 à B4)

Cette fonction (chaleur de voûte) vous permet de griller tout un poulet ou un rôti. En outre, cette fonction convient pour cuire des brochettes chachlik ou pour cuire des légumes ou des frites dans le panier à légumes.

Poulet

- Lavez le poulet frais ou décongelé et videz-le.
- Insérez un crochet (19), pointes en avant, sur le tournebroche et fixez-le en place à l'aide de la vis à ailettes (photo B1).
- Insérez le poulet sur le tournebroche et fixer-le en place à l'aide du deuxième crochet (photo B2).
- Assaisonnez le poulet à votre goût (p. ex. sel, paprika, poivre et curry) et aspergez le d'huile.
- Fixez les cuisses et les ailes à l'aide des pics à roulades. Vous pouvez aussi utiliser de la ficelle de cuisine.
- Placez le tournebroche avec le poulet dans l'appareil en introduisant d'abord l'extrémité pointue dans le mécanisme de rotation (photo B3). Placez l'embase de l'autre côté du tournebroche dans le logement situé à gauche dans l'appareil (photo B4).

- Insérez la lèchefrite dans le rail le plus bas de l'appareil.
- À l'aide de la touche Mode, sélectionnez la fonction "Tournebroche".
- Réglez le temps et la température de cuisson.
- Appuyez sur la touche ⏻ (10).
- Sortez le poulet cuit à l'aide de la poignée pour tournebroche comme décrit au chapitre ***Utilisation des poignées (p. 47)***.

REMARQUE

- ► Le poids du poulet ne doit pas dépasser 1000 g.
- ► Fixez le poulet au milieu du tournebroche.
- ► Avant de le faire griller, videz-le.
- ► Fixez les cuisses et les ailes du poulet afin d'éviter tout contact avec les résistances.
- ► Avant de faire griller, mettez la lèchefrite en place pour recueillir la graisse qui s'égoutte.
- ► Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Brochettes à chachlik (photos C1 à C3)

- Garnissez les brochettes à chachlik (20) selon vos goûts avec des dés de viande (d'environ 1,5 x 1,5 cm), des morceaux de saucisse, des lanières de poivron, des oignons, du lard, etc.
- Assaisonnez les brochettes selon votre goût et aspergez-les d'huile.
- Placez les brochettes (20) une par une sur le support (21). Pour ce faire, coincez l'extrémité arrondie des brochettes dans les logements du support (21 ; photo C1) et insérez l'extrémité pointue des brochettes dans les trous du support (photo C2). Introduisez le tournebroche (18) au milieu du support pour brochettes à chachlik (21) et fixez-le à droite et à gauche par les crochets (19 ; photo C3).
- Placez le tournebroche dans l'appareil comme décrit au chapitre ***Poulet au tournebroche (p. 49)***.
- Réglez le temps et la température de cuisson comme décrit aux chapitres ***Réglage de la température*** et ***Réglage du temps de cuisson (p. 45)***.
- Appuyez sur la touche ⏻ (10).
- Retirez les brochettes cuites à l'aide de la poignée pour tournebroche (16).

Panier à légumes (photos D1 et D2)

- Introduisez le tournebroche (18) au milieu du panier à légumes (22) et fixez-le à droite et à gauche par les crochets (19 ; photo D1).
- Ouvrez le panier à légumes et remplissez-le de frites, de croquettes, de pommes dauphine, de nuggets de poulet, de crevettes etc. Arrosez les aliments d'un peu d'huile.

- Ne remplissez pas trop le panier afin de permettre aux aliments de se retourner pendant la rotation du panier grillagé.
- Placez le tournebroche dans l'appareil comme décrit au chapitre ***Poulet au tournebroche (p. 49*** ; photo D2).
- Réglez le temps et la température de cuisson comme décrit aux chapitres ***Réglage de la température*** et ***Réglage du temps de cuisson (p. 45)***.
- Appuyez sur la touche ⏻ (10).
- Retirez le panier à légumes chaud à l'aide de la poignée pour tournebroche.

Chaleur tournante

Cette fonction vous permet de démarrer la chaleur de voûte et la chaleur de sole ainsi que le ventilateur de circulation d'air. Elle permet de répartir de manière plus intense et plus homogène la chaleur dans l'appareil et de réduire ainsi la température et le temps de cuisson. La fonction Chaleur tournante convient pour un grand nombre d'utilisations, comme rôtir, la cuisson à l'étuvée de viande, la cuisson des pains, des gâteaux, des pizzas et des petits gâteaux, la préparation de plats à base de poisson, les soufflés et les gratins. Pour utiliser cette fonction, procédez comme suit :

- Insérez la grille sur le rail le plus bas dans l'appareil. Placez les aliments dans un moule résistant à la chaleur en verre, céramique ou métal, et placez-le sur la grille.
- Ne recouvrez pas les aliments, même de papier alu.
- Appuyez sur la touche ⏻ (10).
- À l'aide de la touche Mode ✎, sélectionnez la fonction "Chaleur tournante".
- Réglez le temps et la température de cuisson comme décrit aux chapitres ***Réglage de la température*** et ***Réglage du temps de cuisson (p. 45)***.
- Appuyez sur la touche ⏻ (10).
- Retirez les aliments à l'aide de gants de cuisine ou de maniques et la grille à l'aide de la poignée.

REMARQUE

- ► Vérifiez que le moule rentre dans l'appareil.
- ► Veillez à ce que la pâte des gâteaux ou des pains ne puisse pas toucher les parois intérieures et les résistances de l'appareil lorsqu'elle monte.
- ► Préchauffez le four pendant env. 4 à 5 minutes.

Pizza (photo E1)

- Insérez la grille sur le rail le plus bas.
- Placez la pierre à pizza sur la grille.
- Placez la pizza sur la pierre.
- Faites cuire la pizza avec la fonction "Chaleur tournante" comme décrit plus haut.

Décongeler

La fonction "Décongeler" ne permet pas de modifier la température du programme. La température de décongélation est préconfigurée sur env. 50 °C. Pour utiliser cette fonction, procédez comme suit :

- Placez les aliments congelés sur la lèchefrite.
- Insérez la lèchefrite à la hauteur souhaitée dans l'appareil.
- À l'aide de la touche Mode, sélectionnez la fonction "Décongeler".
- Réglez le temps de décongélation comme décrit au chapitre ***Réglage du temps de cuisson (p. 45)***.
- Appuyez sur la touche ⏻ (10).
- Retirez les aliments décongelés à l'aide de gants de cuisine ou de maniques.

REMARQUE

► À noter que le temps de décongélation peut varier considérablement en fonction de l'aliment.

Rôtir

Cette fonction (chaleur de voûte) vous permet de griller les steaks, les poissons, les saucisses, les hamburgers etc.

Pour utiliser cette fonction, procédez comme suit :

- Insérez la lèchefrite dans le rail le plus bas de l'appareil afin de recueillir les liquides qui s'égouttent. Assaisonnez les aliments selon vos goûts et placez-les sur la grille.
- Insérez la grille sur le rail du milieu ou le plus haut de l'appareil, en fonction de l'épaisseur des aliments à cuire.
- À l'aide de la touche Mode, sélectionnez la fonction "Rôtir".
- Réglez le temps et la température de cuisson comme décrit aux chapitres ***Réglage de la température*** et ***Réglage du temps de cuisson (p. 45)***.
- Appuyez sur la touche ⏻ (10).
- Retirez la grille chaude à l'aide de la poignée.

REMARQUE

► À noter qu'avec cette fonction, vous devez retourner les aliments qui cuisent car cette fonction chauffe uniquement en chaleur de voûte.

Après l'utilisation

- Une pression sur la touche ⏸/✕ (9) vous permet de garder activée la fonction en cours, et une deuxième pression met fin à toutes les fonctions et réinitialise tous les réglages.
- Débranchez la fiche secteur de la prise.
- Laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le de manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien (p 53)***.

Nettoyage et entretien

Avant de commencer les travaux, observez les consignes de sécurité du chapitre ***Consignes de sécurité (page 41)***.

- L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Nettoyez l'appareil après l'utilisation, dès qu'il est refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage n'en sera que plus difficile.

ATTENTION

► Ne pas introduire d'objets dans les résistances. Vous risqueriez de les endommager.

Boîtier

Essuyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier à l'aide d'un chiffon humide.

Le cas échéant, utilisez du liquide vaisselle du commerce.

Accessoires

Retirez les accessoires et nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle ou dans le lave-vaisselle.

- Pour les salissures tenaces, faites tremper les accessoires pendant 10 mn dans de l'eau savonneuse chaude avant de les laver.
- Séchez soigneusement les pièces avant de les mettre en place.

REMARQUE

► N'utilisez pas d'éponge en métal/à récurer pour nettoyer l'appareil.

► N'utilisez pas de spray pour fours pour nettoyer l'intérieur.

► Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle, sauf la pierre à pizza.

Pierre à pizza

- Laissez la pierre à pizza refroidir.
- Retirez les salissures légères à l'aide d'un chiffon humide.
- Pour retirer les taches tenaces, vous pouvez utiliser un grattoir à casseroles. Ensuite, essuyez avec un chiffon humide.

REMARQUE

► La pierre à pizza ne passe pas au lave-vaisselle.

Rangement

Si vous ne prévoyez pas utiliser l'appareil pendant une durée prolongée, nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 53)***.

Rangez l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, où il ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil.

Pièces de rechange et accessoires

Pos.*	N° d'article	Désignation
22,18	900815021	Panier à légumes avec tournebroche
14	900815001	Grille
20, 21,18	900815016	Brochettes à chachlik, support, tournebroche
18 ,19	900815026	Tournebroche, crochets pour tournebroche
15	900815006	Lèchefrite/plaque de cuisson
16	900815031	Poignée pour tournebroche
17	900815036	Poignée pour grille et lèchefrite/plaque de cuisson
23	900815011	Pierre à pizza

* Numérotation suivant la description de l'appareil

Dépannage

Le tableau suivant aide à localiser et à remédier aux petites perturbations :

Erreur	Cause possible	Remède
L'écran n'affiche rien.	Coupe-circuit arrêté dans le coffret de fusibles.	Mettre en marche le coupe-circuit automatique.
	Le voyant de contrôle est défectueux.	Informer le service Après-vente.
Le coupe-circuit a sauté dans le coffret de fusibles.	Trop d'appareils raccordés au même circuit électrique.	Réduire le nombre des appareils dans le circuit électrique.
	Aucune panne visible.	Informer le service Après-vente.
De l'huile sort sous l'appareil.	Lèchefritte pas en place.	Mettre en place la lèchefrite.
	Lèchefrite pleine.	Vider la lèchefrite

REMARQUE

► Si vous ne réussissez pas à résoudre le problème avec les actions précitées, veuillez vous adresser au service Après-vente.

Données techniques	
Modèle	Cucinetta **Four infrarouge**
Numéro de type	B25 001
Dimensions	450 x 380 x 270 mm (l x p x h)
Poids env.	8,77 kg
Tension de service	220 - 240 V~
Fréquence réseau	50 Hz
Puissance absorbée	1300 W
Classe de protection	I

Contenido

Indicaciones generales 57
Indicaciones de seguridad 59
Descripción del aparato 62
Panel de operación 62
Funciones del horno 63
Puesta en marcha 64
Preparativos 65
Operación y funcionamiento 65
Limpieza y cuidado 71
Almacenamiento 71
Piezas de repuesto y accesorios 72
Solución de problemas 73
Datos técnicos 74

Estimado cliente:

Antes de usar el aparato, lea las indicaciones contenidas en este manual de instrucciones acerca de la puesta en marcha, seguridad, uso conforme al previsto así como su limpieza y cuidado.

Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

Guarde debidamente este manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo junto al aparato en caso de transferencia a otra persona.

Indicaciones generales

Derechos de autor

Este documento está protegido por las leyes de derechos de autor. Queda prohibida la reproducción y reimpresión total o parcial del manual, así como la copia de sus ilustraciones, con o sin modificaciones, sin la autorización por escrito del fabricante.

Indicaciones acerca de la protección medioambiental

Los materiales de embalaje utilizado son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.

En la Unión Europea no está permitido eliminar este aparato junto con la basura doméstica. El aparato debe desecharse a través de los centros de recogida municipales.

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, BEEM también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos.

En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje del producto, el material publicitario o el sitio web de BEEM para el producto en cuestión.

En nuestra página web www.beem.de encontrará las condiciones de garantía detalladas, accesorios y repuestos que puede adquirir, así como los manuales de instrucciones en idiomas diferentes.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza cuando exista una situación de peligro inminente que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

ATENCIÓN

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones leves o daños materiales.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

INDICACIÓN

► Las Notas contienen información adicional para facilitar el uso del aparato.

Símbolos en el aparato

Símbolo	Significado
	Advertencia de superficie caliente

Uso conforme al previsto

Este aparato se ha diseñado preferentemente para el uso particular en interiores, con el fin de tostar, hornear, asar a la parilla y descongelar alimentos.

Cualquier uso diferente o excesivo se considerará no conforme al previsto.

⚠ ADVERTENCIA

Si el aparato no se utiliza de la forma prevista y/o si se utiliza con otra finalidad pueden producirse situaciones de peligro.

► Utilice el equipo únicamente conforme a su uso previsto.

► Cumpla los procedimientos que se describen en este manual de instrucciones.

Las reclamaciones por daños derivados del uso no conforme al previsto quedarán invalidadas de forma inmediata.

El riesgo es responsabilidad única del usuario.

Declaración de conformidad

Mediante la presente, BEEM declara que este aparato cumple con los requisitos básicos y las demás disposiciones relevantes de las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE y 2009/125/CE.

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los daños directos o indirectos derivados de:

- El incumplimiento del manual de instrucciones.
- El uso no conforme a lo previsto.
- La manipulación incorrecta o inadecuada.
- La realización incorrecta de reparaciones.
- Las modificaciones no permitidas.
- El uso de piezas o repuestos de terceros.
- El uso de complementos y accesorios inadecuados.

Indicaciones de seguridad

- Este aparato no es apto para el uso por parte de personas (incluidos los niños) cuyas limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, así como su falta de experiencia y/o de conocimientos, no les permitan saber cómo funciona el aparato, salvo bajo la vigilancia o las instrucciones de una persona responsable.
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Antes de utilizar el aparato, revise que el aparato no presente daños externos. No encienda nunca el aparato si está dañado.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Encargue las reparaciones del aparato siempre a un distribuidor autorizado o al servicio técnico de fábrica; esto tiene especial importancia si se tiene que sustituir un cable de conexión deteriorado. Una reparación indebida puede provocar situaciones graves de peligro para el usuario. Además, la garantía quedará invalidada.
- Las reparaciones del aparato dentro del periodo de garantía deberán ser realizadas únicamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, ya que de lo contrario cualquier daño o avería derivada del mismo quedará excluido de la garantía.
- Los componentes defectuosos se deberán sustituir únicamente por piezas de repuesto originales. Ésta es la única forma de garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad.
- Utilice únicamente los accesorios del fabricante o recomendados explícitamente por el fabricante. De lo contrario se perderá el derecho a las prestaciones o bien garantía.
- Guarde el aparato y sus accesorios fuera del alcance de los niños.
- No utilice este aparato en combinación con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.

⚠ PELIGRO

¡Peligros relacionados con la electricidad!

- ► No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija de red están dañados.
- ► No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. Si se tocan las conexiones eléctricas o se altera la estructura eléctrica y mecánica del aparato, existe peligro de descarga eléctrica.
- ► Nunca sumerja en agua o en otro líquido el aparato o la clavija de red.
- ► Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente,
  - − cuando no esté utilizando el aparato,
  - − si se produce algún fallo durante el funcionamiento,
  - − antes de limpiar el aparato.

¡Peligro de asfixia!

- ► El material de embalaje no debe utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

- ► No toque las superficies calientes cuando el aparato esté en marcha.
- ► Cuando el aparato esté encendido, cójalo únicamente por el asa o los elementos de mando.
- ► Utilice manoplas o guantes de cocina para extraer los alimentos.
- ► Utilice los medios auxiliares suministrados para extraer los alimentos.
- ► Antes de limpiar el aparato, déjelo enfriar.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

- ► No utilice el aparato cerca ni debajo de materiales inflamables, como p.ej. cortinas.
- ► Utilice sólo moldes termorresistentes y recipientes de vidrio, cerámica o metal para la preparación de los alimentos.
- ► Coloque los moldes y los recipientes siempre sobre la parrilla y nunca directamente sobre los elementos calefactores.
- ► No tape los moldes y los recipientes durante la preparación de los alimentos.
- ► No utilice una bolsa para asar tipo tubo.
- ► No coloque o ponga ningún objeto sobre el aparato.
- ► No tape el aparato durante el funcionamiento.

ATENCIÓN

- ► Para desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente, tire siempre cogiéndolo por la clavija de red y nunca por el propio cable de alimentación.
- ► No utilice nunca el cable de red para transportar, levantar o mover el aparato.
- ► Mantenga separado los accesorios y los alimentos a una distancia mínima de 3 cm respecto a los elementos calefactores.

Requisitos al lugar de colocación

A fin de que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, debe colocarse en un lugar que cumpla con los siguientes requisitos:

- Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana y termorresistente.
- En algunos casos, las superficies de los muebles contienen compuestos que pueden agredir o ablandar los pies de apoyo del aparato. Si fuera necesario, coloque una base debajo de los pies de apoyo del aparato.
- No coloque el aparato en lugares calientes, mojados o demasiado húmedos ni cerca de materiales inflamables. El aparato debe estar separado, como mínimo, 15 cm de paredes, muebles u otros objetos.
- A la hora de elegir el lugar de colocación del aparato, procure que los niños no puedan alcanzar las superficies calientes del aparato.
- La toma de corriente debe encontrarse en un lugar de fácil acceso y que permita separar rápidamente el aparato de la red eléctrica.

Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, deben respetarse las siguientes indicaciones en relación a la instalación eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de la red eléctrica. Para que el aparato no resulte dañado, ambos datos deben coincidir. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
- La toma de corriente debe estar protegida como mínimo por medio de un interruptor automático de 10 A.
- Asegúrese de que el cable de conexión esté en perfecto estado y de que no quede colocado sobre bordes cortantes.
- La línea de conexión no debe tenderse tirante o doblarse ni entrar en contacto con superficies calientes.
- Si fuera necesario utilizar un cable alargador, éste deberá tener una sección de como mínimo 1,5 mm².
- Coloque el cable de conexión de forma que nadie pueda tropezar.
- La seguridad eléctrica del aparato únicamente se puede garantizar si se conecta a una instalación eléctrica que disponga de una toma de tierra instalada de acuerdo con la normativa. Queda prohibido utilizar una toma de corriente sin toma de tierra. En caso de duda, encargue a un técnico electricista que revise la instalación eléctrica de su casa. El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por la ausencia o por un fallo en la toma de tierra.

Descripción del aparato

(Véase la ilustración en la página desplegable izquierda)

1 Carcasa
2 Maneta de la puerta
3 Pantalla
4 Indicación de función
5 Tecla función MODE
6 Tecla ajuste de temperatura °C
7 Tecla ajuste del tiempo
8 Teclas ▲▼
9 Tecla pausa/cancel
10 Tecla inicio
11 Pies de apoyo
12 Puerta del horno
13 Distanciador parte posterior (no ilustrado)
14 Parilla
15 Bandeja recoge grasa/ bandeja de horno
16 Mango de sujeción para espetón
17 Soporte para parrilla y bandeja recoge grasa/bandeja de horno
18 Espetón
19 Pinzas de sujeción espetón
20 Pinchos para brochetas (8 uds.)
21 Soporte pinchos para brochetas
22 Cesta para verdura
23 Piedra para pizzas
24 Manual de instrucciones (no ilustrado)

Panel de operación

En la pantalla (3) se muestra el tiempo de cocción, la temperatura y la función ajustados. La función seleccionada e marca con un triángulo rojo. Durante el ajuste del tiempo de cocción parpadea la cifra correspondiente.

INDICACIÓN

► Cada pulsación de botón se confirma con una señal acústica.

Encendido/apagado

Para encender el aparato pulse el botón (10). En la pantalla se iluminan las funciones. Pulsando la tecla MODE (5) seleccione la función deseada. Pulsando de nuevo el botón se inicia la función elegida.

INDICACIÓN

► Antes de iniciar la función ajuste la temperatura y el tiempo de cocción tal como se describe en el capítulo ***Ajuste de temperatura (pág. 63)*** y el capítulo ***Ajuste el tiempo de cocción (pág. 62)***.

Pulsando el botón (9) se detiene la función en ejecución. Puede comprobar el proceso de cocción o cambiar los ajustes. Pulsando dos veces el botón (9) se finalizan todas las funciones y los ajustes se resetean. El aparato se apaga de modo automático transcurrido un minuto aprox..

Funciones del horno

Pulse primero el botón , para activar la tecla MODE . Con la tecla MODE (5) ajuste el modo operativo del aparato. Pulsando varias veces recorre todas las funciones. Las funciones disponibles son:

- Tostar
- Asador
- Recirculación
- Descongelar
- Asar

Véase tabla ***Funciones del horno (pág. 63).***

INDICACIÓN

► Sólo puede cambiar entre funciones si no se encuentra una función activa.

Funciones del horno

Función	Calor superior	Calor inferior	Ventilador de recirculación	Rotación	Ajuste básico
Tostar	✓	✓	–	–	El ajuste último parpadea.
Asador	✓	–	–	✓	La temperatura parpadea a 200 C°.
Recirculación	✓	✓	✓	–	La temperatura parpadea a 215 C°.
Descongelar	–	(aprox. 50 °C)	✓	–	La indicación del tiempo parpadea a 1 min 00 sec.
Asar	✓	–	–	–	La temperatura parpadea a 175 C°.

Ajustar la temperatura

Proceda del siguiente modo para regular la temperatura:

- Pulse el botón °C (6).
- Seleccione con los botones ▲ y ▼ (8) la temperatura deseada.

En la pantalla (3) se visualiza el ajuste de temperatura.

Durante el proceso de cocción se puede modificar en todo momento la temperatura.

Función	Rango de temperatura
Tostar	Ajuste básico no modificable
Asador	100 °C – 230 °C
Recirculación	100 °C – 230 °C
Descongelar	50 °C
Asar	100 °C – 230 °C

INDICACIÓN

- Los rangos de temperatura modificables pueden aumentarse o disminuirse con los botones ▲ y ▼ en pasos de 5 °C.

Ajustar tiempo de cocción

Después de seleccionar con el botón MODE (5) un modo operativo, proceda del modo siguiente para ajustar el tiempo de cocción:

- Pulse el botón ajuste del tiempo (7).
- Seleccione con los botones ▲ y ▼ (8) el tiempo de cocción deseado.

En la pantalla (3) se visualiza el tiempo de cocción ajustado.

Durante el proceso de cocción se puede modificar en todo momento el tiempo de cocción.

Transcurrido el tiempo de cocción suena una señal acústica. En la pantalla parpadea END y el aparato se desconecta de modo automático transcurrido un minuto aprox..

Función	Ajuste del tiempo
Tostar	De modo continuo de dorado ligero („light“ 2 min 30 seg) hasta oscuro („dark“ 6 min 10 seg.) en pasos de 30 segundos.
Asador	1 min hasta 30 min en pasos de 1 minuto. 30 min hasta 3 h en pasos de 5 minutos.
Recirculación	1 min hasta 30 min en pasos de 1 minuto. 30 min hasta 3 h en pasos de 5 minutos.
Descongelar	1 min hasta 30 min en pasos de 1 minuto. 30 min hasta 3 h en pasos de 5 minutos.
Asar	1 min hasta 30 min en pasos de 1 minuto. 30 min hasta 3 h en pasos de 5 minutos.

En la preparación de la tostada influye indirectamente sobre el tiempo. Con la selección del grado de tostado, el programa "Tostar" prefija el tiempo automáticamente. Véase capítulo ***Preparación - Tostar (pág. 67)***.

Puesta en marcha

Desembalaje

- Extraiga de la caja el aparato, todos los accesorios y el manual de instrucciones.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez retire todos los materiales de embalaje y todos los plásticos de protección del aparato y los accesorios.

INDICACIÓN

- ► No quite la placa de características ni las advertencias que pueda contener.
- ► Siempre que le sea posible, guarde el embalaje original durante todo el plazo de garantía del aparato para poderlo embalar correctamente en caso de aplicación de la garantía. Los daños de transporte provocarán la anulación de los derechos de garantía.

Comprobar el suministro

Compruebe que el contenido esté completo y que no presente daños visibles.

Si el volumen de suministro está incompleto o en mal estado, informe inmediatamente al proveedor.

Antes de utilizar por primera vez

- Limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 71)***.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, caliéntelo durante 10 minutos aprox., para eliminar los posibles restos de montaje (grasas). Proceda del modo siguiente:
  - Seleccione el ajuste recirculación y ajuste la temperatura máxima según lo descrito en el capítulo ***Ajuste de temperatura (pág. 62)***.
  - Ajuste el tiempo de cocción según lo descrito en el capítulo ***Ajuste tiempo de cocción (pág. 63)*** en 10 min.
  - Pulse el botón ⏻ (10).
  - Abra después dé finalizar la función la puerta del horno y deje que se ventile el aparato.

INDICACIÓN

► En los aparatos nuevos se pueden producir durante la fase del primer uso formación de olores debido a los materiales utilizados. Este efecto desaparece en breve. Procure de que haya suficiente ventilación.

- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.
- Limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 71)***.

Preparativos

Inserte bandeja recoge grasa/bandeja de horno

- La bandeja de horno (15) se puede utilizar también como bandeja recoge grasa.
- Deslice la bandeja de horno (15) desde la parte anterior en el carril de sujeción deseado.
- Al asar a la parrilla utilice la bandeja de horno como bandeja recoge grasa. Coloquela para tal fin en la posición más baja.

Operación y funcionamiento

Utilización de las garras (figuras A1-A3)

El espetón (18) así como la bandeja recoge grasa disponen cada uno de un mango de sujeción para poder retirarlo del horno en estado caliente.

Para extraer el espetón proceda del modo siguiente:

- Introduzca el mango de sujeción para el espetón (16) en el aparato de modo que los ganchos de recepción del mango se encuentren debajo de los escalones previstos del espetón (figura A1).
- Descuelgue el espetón, levantandolo ligeramente primero del lado izquierdo.
- Extraíga con precaución el espetón de modo que se pueda soltar el dispositivo giratorio del extremo insertado.
- Extraiga el espetón por completo.

Para extraer la bandeja recoge grasa, proceda del modo siguiente:

- Introduzca el mango de sujeción (17) para la bandeja recoge grasa (15) formando un pequeño ángulo desde arriba en la bandeja recoge grasa (figura A2).

- Inserte el mango de sujeción de modo que los ganchos de mayor tamaño y el apoyo se encuentren por debajo de la bandeja recoge grasa.
- Coloque el mango de sujeción en una posición horizontal.
- Levante un poco la bandeja recoge grasa durante la extracción, así evitará que se suelte el mango de sujeción.
- Extraíga la bandeja recoge grasa.
- Para extraer la parrilla, proceda de igual modo que en la bandeja recoge grasa. Tenga en cuenta que el gancho más pequeño del mango de sujeción ha de engancharse en la parrilla (figura A3).

INDICACIÓN

- ► Al extraer el espetón colóquelo dentro de lo posible sobre la bandeja recoge grasa, con el fin de recoger la grasa que gotee.
- ► Con el fin que no se derrame la grasa caliente, mantenga la bandeja recoge grasa horizontal.
- ► Para no quemarse con la grasa utilice guantes de cocina.
- ► Para depositar las piezas calientes, coloque una base termorresistente debajo.

Indicaciones generales

- Los alimentos deben estar a temperatura ambiente, ya que los alimentos congelados tardan más tiempo en asarse y podrían quedar secos.
- No cubra los alimentos (p. ej. con papel de aluminio).
- Para lograr muy buenos resultados, precaliente el aparato. Observe el proceso de cocción con atención y regule la temperatura según sea necesario.
- El aparato permite preparar alimentos de toda clase, como p.ej. salchichas, filetes, asados, ave, rollos de carne, verdura, gratinados, tostadas, pizzas, bizcochos etc.

INDICACIÓN

- ► Con la función "Asar" sólo se activa el calor superior, por consiguiente este ajuste es muy apto para asar a la parrilla y gratinar alimentos.
- ► Gire los alimentos con la función "Asar" con el fin de garantizar una cocción uniforme.
- ► Con la función "Recirculación" los alimentos son cocinados con calor superior e inferior.
- ► Durante el proceso de cocción se puede formar condensación en la puerta del horno.

- El aparato es especialmente apto para la preparación rápida de alimentos sin apenas grasa. El tiempo de cocción en el horno de infrarrojos es comparativamente más corto que en los hornos convencionales.

Uso del aparato

- Inserte en su caso la bandeja recoge grasa (15) según lo descrito en el capítulo ***Insertar bandeja recoge grasa / bandeja de horno (pág. 65)***.
- Pulse el botón inicio ⏻, para activar las funciones del horno.
- Seleccione la función apropiada, véase tabla ***Funciones del horno (pág. 63)***.
- Ajuste la temperatura de cocción según lo descrito en el capítulo ***Ajuste de temperatura (pág. 62)***.
- Ajuste el tiempo de cocción según lo descrito en el capítulo ***Ajuste tiempo de cocción (pág. 63)***.
- Pulse el botón inicio ⏻ (10).

INDICACIÓN

- ► Durante el proceso de cocción se puede modificar en todo momento los ajustes de temperatura y de tiempo de cocción.
- ► El aparato acusa cada entrada de datos con una señal acústica.

Preparación

Tostar

Con esta función puede preparar tanto tostadas como panecillos, baguetes y pretzel.

- Deslice la parrilla en el carril del centro.
- Seleccione con el botón Mode la función „Tostar“.
- Ajuste el grado de tostado deseado con los botones ▲ y ▼ (8):
  - „light“ para obtener un resultado claro,
  - „dark“ para obtener un resultado oscuro.
- En la pantalla se muestra el tiempo prefijado por el programa.
- Pulse el botón ⏻ (10).

INDICACIÓN

- ► Corrija en su caso los ajustes si desea preparar varias porciones de tostadas consecutivamente.
- ► Antes de preparar las tostadas, retire la bandeja recoge grasa, de este modo logrará un dorado de las tostadas desde abajo.
- ► No es necesario precalentar el horno.

Espetón (figura B1–B4)

Con esta función (calor superior), puede asar un pollo entero o un rollo de carne. Además la función es apta para la cocción de brochetas así como para la cocción de verdura o patatas fritas en la cesta para verduras.

Pollo

- Lavar el pollo fresco o bien descongelado y retirar los menudillos.
- Deslizar una pinza de sujeción (19) desde la punta sobre el espetón y fijarla con la ayuda de un tornillo de mariposa (figura B1).
- Deslizar el pollo sobre el espetón y fijarlo con la segunda pinza (figura B2).
- Condimentar a su gusto el pollo (p. ej. sal, pimentón molido, pimienta y curry), y rociarlo con un poco de aceite.
- Fijar las patas y las alas con agujas para carne en rollo o bien cuerda para asar.
- Insertar el espetón con el pollo en el aparato, insertando primero el extremo puntiagudo en el accionamiento giratorio (figura B3). Coloque a continuación el collarín en el otro lado del espetón sobre el soporte de lado izquierdo del aparato (figura B4).

- Deslice la bandeja recoge grasa en el carril de abajo del todo del aparato.
- Seleccione con el botón Mode la función "Asador".
- Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción.
- Pulse el botón (10).
- Retire el pollo terminado con el mango de sujeción del espetón, tal como se describe en el capítulo ***Utilización del mango de sujeción (pág. 65)***.

INDICACIÓN

- Utilice sólo pollos con un peso máximo de 1000 g.
- Fije el pollo en el centro sobre el espetón.
- Extraiga los menucillos antes de asarlo.
- Fije las alas y las patas del pollo para evitar el contacto con los elementos calefactores.
- Inserte antes de asar la bandeja recoge grasa y recoge así la grasa que gotea.
- No es necesario precalentar el horno.

Brochetas (figuras C1-C3)

- Coloque a su gusto en las brochetas (20) dados de carne (aprox. 1,5 x 1,5 cm), trocitos de salchichas, tiras de pimienta, cebolla y tocino etc.
- Condimentar las brochetas a su gusto y rociar con un poco de aceite.
- Coloque cada uno de las brochetas (20) en el soporte (21). En este proceso se fija el extremo curvado de las brochetas en uno de los lados en el hueco del soporte (21) (figura C1), en el otro lado se inserta el otro extremo puntiagudo de la brocheta a través del orificio del soporte (figura C2). Deslice el espetón (18) al centro a través del soporte de las brochetas (21) y fijelo a la derecha y a la izquierda con pinzas de sujeción (19) (figura C3).
- Coloque el espetón en el aparato tal como se describe en el capítulo ***Asador de pollo (pág. 67)*** .
- Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción según lo descrito en el capítulo ***Ajuste el tiempo y la de temperatura de cocción (pág. 62)***.
- Pulse el botón (10).
- Extraiga los espetónes terminados con el mango de sujeción (16).

Cesta para verdura (figuras D1-D2)

- Deslice el espetón (18) en el centro de la cesta para verduras (22) y fijelo a la derecha y a la izquierda con las pinzas de sujeción (19) (figura D1).
- Abra la cesta para verduras y llenela con patatas fritas, croquetas, triángulos de patatas, nuggets de pollo, gambas, etc. Rocie los alimentos con un poco de aceite.

- No llene la cesta en exceso con el fin que pueda darse la vuelta los alimentos en la cesta de alambre.
- Coloque el espetón en el aparato tal como se describe en el capítulo ***Asador de pollo (pág. 67)*** (figura D2).
- Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción según lo descrito en los capítulos ***Ajuste el tiempo y la de temperatura de cocción (pág. 62)***.
- Pulse el botón ⏻ (10).
- Extraíga la cesta para verduras caliente con el mango de sujeción para espetón.

Recirculación

Con esta función inicia el calor superior e inferior así como el ventilador de recirculación. De este modo logra una distribución térmica uniforme dentro del aparato, de modo que puede acortar la temperatura y tiempo de cocción. La función recirculación es la adecuada para un sinfín de aplicaciones tales como p. ej. asar, gratinar carne, hornear pan, bizcochos, pizzas y galletas, preparación de platos de pescado y gratinados. Esta función la puede usar tal como sigue:

- Deslice la parrilla en el último carril inferior del aparato. Llene los alimentos en un molde termorresistente de cristal, cerámica o metal y colóquelo sobre la parrilla.
- No cubra los alimentos p. ej. con papel de aluminio.
- Pulse el botón ⏻ (10).
- Seleccione con el botón Mode ✎ la función "Recirculación".
- Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción según lo descrito en los capítulos ***Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción (pág. 62).***
- Pulse el botón ⏻ (10).
- Extraíga los alimentos con la ayuda de unos guantes o manoplas y la parrilla usando el mango de sujeción.

INDICACIÓN

- ► Compruebe si tiene suficiente espacio para el molde de bizcochos/para horno en el aparato.
- ► Preste atención que la masa para el bizcocho o bien el pan, al subir no toque las paredes interiores ni los elementos calefactores del aparato.
- ► Precaliente el horno aprox. 4-5 min.

Pizza (figura E1)

- Deslice la parrilla en el último carril inferior.
- Coloque la piedra para pizza sobre la parrilla.
- Introduzca la pizza sobre la piedra para pizzas.
- Realice la cocción de la pizza con la función "Recirculación" tal como se describe más arriba.

Descongelar

La función "Descongelar" condicionado por el programa no deja cambiar la temperatura. La temperatura de descongelar viene prefijada a aprox. 50 C°. Para usar esta función proceda del modo siguiente:

- Coloque el alimento congelado en la bandeja recoge grasa.
- Deslice la bandeja recoge grasa dentro del horno a la posición deseada.
- Seleccione con el botón Mode la función „Descongelar“.
- Ajuste el tiempo de descongelar según lo descrito en el capítulo ***Ajuste tiempo de cocción (pág. 62)***.
- Pulse el botón (10).
- Extraíga los alimentos descongelados la ayuda de unos guantes o manoplas.

INDICACIÓN

► Tenga en cuenta que el tiempo de descongelación puede diferir según el producto.

Asar

Con esta función (calor superior), dispone de una función de grill ideal para bistec, pescado, salchichas, hamburguesas, etc.

Para usar esta función proceda del modo siguiente:

- Deslice la bandeja recoge grasa dentro del aparato en el carril inferior para recoger los líquidos que goteen. Condimente los alimentos según su gusto y colóquelos sobre la parrilla.
- Deslice la parrilla según el grosor del producto al centro o al carril superior del aparato.
- Seleccione con el botón Mode la función „Asar“.
- Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción según lo descrito en los capítulos ***Ajuste el tiempo y la de temperatura de cocción (pág. 62)***.
- Pulse el botón (10).
- Extraíga la parrilla caliente con el mango de sujeción.

INDICACIÓN

► Tenga en cuenta que con esta función tiene que darle la vuelta a los alimentos´debido a que está función se asa sólo con calor superior.

Después de utilizar

- Pulsando el botón (9) detiene la función en marcha, pulsando dos veces finalizan todas la funciones y resetea los ajustes.
- Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.
- Deje enfriar el aparato y límpielo tal como se explica en el capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 71)***.

Limpieza y cuidado

¡Antes de iniciar las tareas, preste atención a las indicaciones de seguridad en el capítulo ***Indicaciones de seguridad (pág. 59)***!

- El aparato debe limpiarse siempre después de terminar de utilizarlo.
- Limpie el aparato cuando termine de utilizarlo y se haya enfriado. Esperar demasiado sólo dificultará la limpieza de forma innecesaria.

ATENCIÓN

► No introducir ningún objeto en los elementos calefactores. De lo contrario los podría dañar.

Carcasa

Limpie la carcasa en su interior y exterior con un paño ligeramente húmedo.

Utilice en su caso un lavavajillas de uso comercial.

Accesorios

Extraiga los accesorios y lávelo con agua tibia y detergente o en el lavavajillas.

- En caso de suciedad persistente deje que se ablande la suciedad de los accesorios antes de su limpieza durante 10 minutos en agua jabonosa templada.
- Seque bien las piezas antes de volver a utilizarlas.

INDICACIÓN

► No utilice esponjas de metal/fregar para limpiar el aparato.

► No utiice aerosoles para hornos para la limpieza del intgerior.

► Todas las piezas extraibles exceptuando la piedra para pizzas, son aptas para lavar en un lavavajilla.

Piedra para pizzas

- Deje enfriar la piedra para pizzas.
- Elimine la suciedad ligera con un paño húmedo.
- Las manchas persistentes pueden rasparse con un limpiador para ollas. Pasele a continuación un paño húmedo.

INDICACIÓN

► La piedra para pizzas no es apta para el lavavajillas.

Almacenamiento

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un periodo prolongado, límpielo de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 71)***.

Guarde el aparato y todos los accesorios en un lugar limpio y protegido contra el frío y contra la luz directa del sol.

Piezas de repuesto y accesorios

Núm.*	Número de artículo	Denominación
22,18	900815021	Cesta para verdura con espetón
14	900815001	Parilla
20, 21,18	900815016	Pinchos para brochetas, soporte, espetón
18 ,19	900815026	Espetón, pinzas de sujeción del espetón
15	900815006	Bandeja recoge grasa/bandeja de horno
16	900815031	Mango de sujeción para espetón
17	900815036	Mango de sujeción para parrilla y bandeja recoge grasa/bandeja de horno
23	900815011	Piedra para pizzas

* Numeración conforme a la descripción del aparato

Solución de problemas

El contenido de la siguiente tabla le ayudará a localizar y solucionar pequeños problemas.

Problema	Causa posible	Solución
La pantalla no se enciende.	Se ha disparado el interruptor automático en el cuadro de protección.	Conecte el interruptor automático.
	El indicador de control está averiado	Informe al servicio de atención al cliente.
Se dispara el interruptor automático en el cuadro de protección.	Hay demasiados aparatos conectados al mismo circuito eléctrico.	Reduzca el número de aparatos conectados al circuito eléctrico.
	No se encuentra ningún fallo.	Informe al servicio de atención al cliente.
Sale aceite por debajo del aparato.	Bandeja recoge grasa no insertada.	Insertar la bandeja recoge grasa.
	Bandeja recoge grasa llena.	Vaciar la bandeja recoge grasa.

INDICACIÓN

► Si no logra solucionar el problema con estas acciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Datos técnicos	
Modelo	Cucinetta **Horno de infrarrojos**
N.º de tipo	B25.001
Dimensiones	450 x 380 x 270 mm (A x A x F)
Peso aprox.	8,77 kg
Tensión de servicio	220 - 240 V~
Frecuencia de red	50 Hz
Consumo de potencia	1300 W
Categoría de protección	I

Inhoud

Algemene opmerkingen 75
Veiligheidsinstructies 77
Beschrijving van het apparaat 80
Knop 80
Functies van de oven 81
Inbedrijfstelling 82
Voorbereidingen 83
Bediening en gebruik 83
Reiniging en verzorging 89
Opslag 89
Reserveonderdelen en accessoires . 90
Storingsopheffing 91
Technische gegevens 92

Geachte klant,

Lees vóór het gebruik van het apparaat de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften, de reiniging en verzorging door.

Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan latere eigenaars.

Algemene opmerkingen

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

Instructies inzake milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.

Dit product mag binnen de Europese Unie niet als huisvuil worden weggedaan. Breng het apparaat naar de plaatselijke inzamelpunten.

Garantiedekking/Garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt BEEM voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie.

Voor zover deze geboden wordt, vindt u de desbetreffende informatie op de specifieke productverpakking, de reclamematerialen of bij de betreffende producten op de BEEM-website.

Op onze website www.beem.de vindt u de uitvoerige garantiebepalingen, verkrijgbare accessoires en reserveonderdelen alsmede gebruiksaanwijzingen in verschillende talen.

Gebruikte symbolen

⚠GEVAAR

Wordt gebruikt voor een onmiddellijk dreigend gevaar dat ernstig of dodelijk lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijke gevaarlijke situatie die lichte lichamelijke letsels of materiële schade kan veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

OPMERKING

► Een opmerking bevat verdere informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Symbolen op het apparaat

Symbool	Betekenis
	Waarschuwing voor heet oppervlak.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is vooral voor niet-commercieel gebruik in gesloten ruimtes voor het roosteren, bakken, grillen, braden en ontdooien van levensmiddelen bedoeld.

Een ander of verdergaand gebruik geldt als oneigenlijk gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/ of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

► Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.

► Leef de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorschriften na.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.

Het risico berust dan uitsluitend bij de gebruiker.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart BEEM dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijn 2006/95/EG, 2009/125/EG en 2004/108/EG voldoet.

Aansprakelijkheidsbeperkingen

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades in gevallen:

- waarbij de bedieningshandleiding niet in acht genomen is,
- van oneigenlijk, niet toegelaten gebruik,
- van een inadequate of onjuiste behandeling,
- van niet deskundig uitgevoerde reparaties,
- van niet door ons geautoriseerde modificaties,
- waarbij onderdelen of vervangende onderdelen van derden werden gebruik,
- waarbij ongeschikte aanvullende onderdelen of accessoires werden gebruikt.

Veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is er niet voor bedoeld om door personen (ook kinderen) met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of met ontbrekende ervaring en/of kennis gebruikt te worden, tenzij deze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van deze persoon instructies hebben verkregen hoe het apparaat moet worden bediend.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare externe schade. Stel een beschadigd apparaat niet in bedrijf.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet zonder toezicht.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen door hiervoor geautoriseerde handelaars of door de klantenservice uitvoeren; dit geldt vooral voor de vervanging van een beschadigde aansluitkabel. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantiedekking/ garantie.
- Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant hiervoor geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders wordt er in geval van beschadigingen en daaruit resulterende storingen geen garantiedekking/ garantie meer geboden.
- Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.
- Gebruik alleen de accessoires en accessoires van de producent of door hem uitdrukkelijk aanbevolen accessoires. Anders vervalt de garantiedekking/garantie van de fabrikant.
- Berg het apparaat en de accessoires buiten bereik van kinderen op.
- Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

⚠GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

- ► Gebruik het apparaat niet, wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn.
- ► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische opbouw worden gewijzigd, bestaat er een verhoogd risico op elektrische schokken.
- ► Dompel het apparaat of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- ► Trek de stekker uit het stopcontact,
  - − wanneer u het apparaat niet gebruikt,
  - − wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt,
  - − voordat u het apparaat reinigt.

Gevaar voor verstikking!

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Kinderen kunnen erin stikken.

⚠ WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

- ► Raak tijdens de werking de hete oppervlakken niet aan.
- ► Pak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan het handvat of aan de bedieningselementen vast.
- ► Gebruik pannenlappen of keukenhandschoenen om de levensmiddelen uit te nemen.
- ► Gebruik de meegeleverde hulpmiddelen om de gerechten uit te nemen.
- ► Laat het apparaat vóór iedere reiniging afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING

Brandgevaar

- ► Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare materialen zoals bijv. gordijnen of vitrage.
- ► Gebruik alleen vuurvaste vormen en schalen van glas, keramiek of metaal om de gerechten te bereiden.
- ► Plaats de vormen en schalen altijd op het rooster, nooit direct op de verwarmingselementen.
- ► Dek de vormen en schalen bij het bereiden van de gerechten niet af.
- ► Gebruik geen braadzak.
- ► Zet of leg niets op het apparaat.
- ► Dek het apparaat tijdens de werking niet af.

LET OP

- ► Trek de aansluitkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, niet aan de voedingskabel zelf.
- ► Het apparaat mag niet aan de netkabel gedragen, opgetild of verplaatst worden.
- ► Blijf met de accessoires en de te bereiden levensmiddelen ten minste 3 cm van de verwarmingselementen vandaan.

Eisen aan de opstellingsplek

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moet de opstellingsplek aan de volgende eisen voldoen:

- Plaats het apparaat op een vlak en hittebestendig werkblad.
- De oppervlakken van meubels bevatten mogelijk stoffen die de pootjes van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Leg indien nodig een onderlegger onder de pootjes van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal. De afstand ten opzichte van muren, meubelen en andere voorwerpen moet ten minste 15 cm bedragen.
- Kies de opstellingsplek zodanig dat kinderen niet bij de hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.
- Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de spanningstoevoer snel onderbroken kan worden.

Elektrische aansluiting

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:

- Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw stroomvoorziening. Deze gegevens moeten met elkaar in overeenstemming zijn, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Raadpleeg in geval van twijfel uw dealer.
- Het stopcontact moet ten minste met een 10A-zekering zijn beveiligd.
- Verzeker u ervan dat de aansluitkabel onbeschadigd is en niet over scherpe randen gelegd is.
- De aansluitkabel mag niet strak gespannen zijn, geknikt worden of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Wanneer het apparaat aan een verlengkabel moet worden aangesloten moet de kabeldoorsnede ten minste 1,5 mm² bedragen.
- Leg de voedingskabel zodanig dat er geen gevaar voor struikelen heerst.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. De werking aan een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken randaarde wordt veroorzaakt.

Beschrijving van het apparaat

(zie linker uitklappagina voor afbeelding)

1 Huis
2 Deurhandgreep
3 Display
4 Functiedisplay
5 Toets functie MODE
6 Toets temperatuurinstelling °C
7 Toets tijdinstelling
8 Toetsen ▲ ▼
9 Toets pauze/cancel
10 Toets start
11 Pootjes
12 Ovendeur
13 Afstandhouder achterkant (zonder afbeelding)
14 Grillrooster
15 Vetpan/bakplaat
16 Draaispiesgrijper
17 Grijper grillrooster en vetpan/bakplaat
18 Draaispies
19 Borgklemmen draaispies
20 Sjasliekstokjes (8 stuks)
21 Drager sjasliekstokjes
22 Groentemand
23 Pizzasteen
24 Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)

Knop

Op het display (3) wordt aangegeven welke gaartijd, temperatuur en functie is ingesteld. De geselecteerde functie wordt met een rood driehoekje gemarkeerd. Tijdens de instelling van de gaartijd en van de temperatuur knippert het betreffende getal.

OPMERKING

► Iedere druk op de toets wordt met een signaaltoon bevestigd.

In-/uitschakelen

Druk op de toets om het apparaat in te schakelen (10). Op het display gaan de functies branden. Door op de toets MODE te drukken (5) selecteert u de gewenste functie. Door nog een keer op de toets te drukken start de geselecteerde functie.

OPMERKING

► Stel vóór het starten van de functie de temperatuur en de gaartijd in als beschreven in het hoofdstuk ***Temperatuur instellen (pag. 81)*** en hoofdstuk ***Gaartijd instellen (pag. 81)***.

Door indrukken van toets (9) wordt de actuele functie gestopt. U kunt het gaarproces controleren of instellingen wijzigen. Door twee keer indrukken van toets (9) worden alle functies beëindigd en de instellingen gereset. Het apparaat schakelt na ca. één minuut automatisch uit.

Functies van de oven

Druk eerst op toets om de toets MODE te activeren. Met de toets MODE (5) stelt u de bedrijfsmodus van het apparaat in. Door meerdere keren op de toets te drukken worden de functies doorlopen. Beschikbare functies zijn:

- Roosteren
- Draaispies
- Circulatielucht
- Ontdooien
- Bakken/braden

Zie tabel ***Functies van de oven (pag. 81).***

OPMERKING

► Het wisselen van de functies is alleen mogelijk als er geen functie in werking is.

Functies van de oven

Functie	Boven-warmte	Onder-warmte	Circulatie-luchtventilator	Rotatie	Basisinstelling
Roosteren	✓	✓	–	–	De als laatste gebruikte instel-ling knippert.
Draaispies	✓	–	–	✓	Temperatuur knippert bij 200 C°.
Circulatielucht	✓	✓	✓	–	Temperatuur knippert bij 215 C°.
Ontdooien	–	(ca. 50 °C)	✓	–	Tijdweergave knippert bij 1 min 00 sec.
Bakken/braden	✓	–	–	–	Temperatuur knippert bij 175 C°.

Temperatuur instellen

Ga voor het instellen van de temperatuur als volgt te werk:

- Druk op de toets °C (6).
- Selecteer met de toetsen ▲ en ▼ (8) de gewenste temperatuur.

De temperatuurinstelling wordt op het display (3) aangegeven.

De temperatuur kan tijdens het gaarproces altijd gewijzigd worden.

Functie	Temperatuurbereik
Roosteren	Basisinstelling niet veranderbaar
Draaispies	100 °C – 230 °C
Circulatie-lucht	100 °C – 230 °C
Ontdooien	50 °C
Bakken/bra-den	100 °C – 230 °C

OPMERKING

- De veranderbare temnperatuurbe-reiken kunnen met de toetsen ▲ en ▼ in stappen van 5 °C verhoogd of verlaagd worden.

Gaartijd instellen

Nadat u met de toets MODE (5) een bedrijfsmodus heeft geselecteerd gaat u voor de instelling van de gaartijd als volgt te werk:

- Druk op de toets Tijd-instelling (7).
- Selecteer met de toetsen ▲ en ▼ (8) de gewenste gaartijd.

De ingestelde gaartijd wordt op het display (3) aangegeven.

De gaartijd kan ook tijdens het gaarproces gewijzigd worden.

Na afloop van de gaartijd wordt er een akoestisch signaal gegeven. Op het display knippert END en het apparaat schakelt na ca. één minuut automatisch uit.

Functie	Tijdinstelling
Roosteren	Traploos van licht bruin („light“ 2 min 30 sec) tot donker („dark“ 6 min 10 sec.) in stappen van 30 seconden.
Draaispies	1 min tot 30 min in stappen van 1 minuut. 30 min tot 3 h in stappen van 5 minuten.
Circulatielucht	1 min tot 30 min in stappen van 1 minuut. 30 min tot 3 h in stappen van 5 minuten.
Ontdooien	1 min tot 30 min in stappen van 1 minuut. 30 min tot 3 h in stappen van 5 minuten.
Bakken/braden	1 min tot 30 min in stappen van 1 minuut. 30 min tot 3 h in stappen van 5 minuten.

Bij de bereiding van geroosterd brood heeft u indirect invloed op de tijd. Door de selectie van de bruikheidsgraad wordt de tijd door het programma „Roosteren“ automatisch ingesteld. Zie hoofdstuk ***Bereiding - roosteren (pag. 85)***.

Inbedrijfstelling

Uitpakken

- Haal het apparaat, alle accessoires en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van het apparaat en de accessoires.

OPMERKING

- ► Verwijder het typeplaatje en eventuele waarschuwingen niet.
- ► Bewaar indien mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim correct te kunnen verpakken. In geval van transportschade vervalt de garantiedekking/garantie.

Leveringsomvang controleren

Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.

Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan uw leverancier.

Vóór het eerste gebruik

- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 89).***
- Verwarm het apparaat vóór het eerste gebruik gedurende ca. 10 minuten om evt. montagerestanten (vet) te verwijderen. Ga hiervoor als volgt te werk:
  - Selecteer de instelling circulatielucht en stel de hoogste temperatuur in als beschreven in het hoofdstuk ***Temperatuur instellen (pag. 81)***.
  - Stel de gaartijd op 10 min. in als beschreven in het hoofdstuk ***Gaartijd instellen (pag. 81)***.
  - Druk op de toets ⏻ (10).
  - Open na het einde van de functie de ovendeur en laat het apparaat uitluchten.

OPMERKING

► Bij een nieuw apparaat kan er in de eerste gebruiksfase een geur en iets rookvorming door de gebruikte materialen optreden. Dat gaat na een korte poos over. Zorg voor voldoende ventilatie.

- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 89).***

Voorbereidingen

Vetpan/bakplaat plaatsen

- De bakplaat (15) kan ook als vetpan gebruikt worden.
- Schuif de bakplaat (15) van voren in de gewenste rail.
- Bij het grillen op het grillrooster gebruikt u de bakplaat als vetpan. Plaats hem hiervoor in de onderste stand.

Bediening en gebruik

Gebruik van de grijpers (afbeeldingen A1-A3)

De draaispies (18) en de vetpan hebben elk een grijper om ze in hete hoedanigheid uit de oven te halen.

Om de draaispies uit de oven te halen gaat u als volgt te werk:

- Doe de grijper van de draaispies (16) zodanig in het apparaat dat de borghaken van de grijper zich onder de hiervoor bedoelde punten van de draaispies bevinden (afbeelding A1).
- Haak de draaispies eerst aan de linkerkant uit door hem iets op te tillen.
- Trek de draaispies voorzichtig naar buiten, zodat het in de draaivoorziening gestoken uiteinde los kan komen.
- Neem de hele draaispies uit de oven.

Om de vetpan uit de oven te halen gaat u als volgt te werk:

- Beweeg de grijper (17) voor de vetpan (15) in een lichte hoek van boven naar de vetpan toe (afbeelding A2).

- ◆ Steek de grijper zodanig in dat de grotere haken boven en de steun onder de vetpan zit(ten).
- ◆ Beweeg de grijper in een horizontale positie.
- ◆ Til tijdens het uittrekken de vetpan iets op om te voorkomen dat de grijper los raakt.
- ◆ Neem de vetpan uit.
- ◆ Om het grillrooster te verwijderen gaat u net zo te werk als bij de vetpan. Let er echter wel op dat de kleinere haken van de grijper in het grillrooster ingehaakt zijn (afbeelding A3).

OPMERKING

- ► Leg indien mogelijk de draaispies bij het uitnemen op de vetpan om van de bereide gerechten druppelend vet op te vangen.
- ► Houd de vetpan horizontaal zodat er geen heet vet afdruppelt.
- ► Gebruik keukenhandschoenen om zich niet aan het hete vet te branden.
- ► Leg een vuurvast treefje klaar om de hete onderdelen op te plaatsen.

Algemene opmerkingen

- ■ De levensmiddelen moeten kamertemperatuur hebben, omdat bevroren levensmiddelen langer nodig hebben om gaar te worden en daardoor uit kunnen drogen.
- ■ Dek de levensmiddelen niet af (bijv. met aluminiumfolie).
- ■ Om bijzonder goede resultaten te verkrijgen verwarmt u het apparaat even voor. Houd het gaarproces goed in de gaten en regel de temperatuur bij indien nodig.
- ■ Met het apparaat kunt u verschillende levensmiddelen bereiden, bijv. worstjes, steaks, vleesstukken, gevogelte, rollades, groenten, overschotels, toast, pizza, cake enz.

OPMERKING

- ► Met de functie "Braden" wordt alleen de bovenwarmte geactiveerd, daarom is deze instelling bij uitstek geschikt voor het grillen en gratineren van levensmiddelen.
- ► Draai de levensmiddelen bij de functie "Braden" om om een gelijkmatig resultaat te verkrijgen.
- ► Bij de functie "Circulatielucht" worden levensmiddelen met boven- en onderwarmte bereid.
- ► Tijdens het gaarproces kan er aan de ovendeur condenswater neerslaan.

- ■ Het apparaat is bij uitstek geschikt voor de snelle en vetarme bereiding van gerechten. De gaartijd in de infrarood oven is in vergelijking tot gebruikelijke ovens korter.

Apparaat gebruiken

- Plaats indien nodig de vetpan (15) als beschreven in het hoofdstuk ***Vetpan/ bakplaat plaatsen (pag. 83)***.
- Druk op de toets start ⏻ om de functies van de oven te activeren.
- Selecteer de juiste functie, zie tabel ***Functies van de oven (pag. 81)***.
- Stel de gaartemperatuur in als beschreven in het hoofdstuk ***Temperatuur instellen (pag. 81)***.
- Stel de gaartijd in als beschreven in het hoofdstuk ***Gaartijd instellen (pag. 81)***.
- Druk op de toets start ⏻ (10).

OPMERKING

- ► De temperatuur- en gaartijdinstellingen kunnen tijdens het gaarproces altijd gewijzigd worden.
- ► Het apparaat bevestigt iedere invoer met een akoestisch signaal.

Bereiding

Roosteren

Met deze functie kunt u tosti´s bereiden en broodjes, stokbrood en pretsels.

- Schuif het grillrooster in de middelste rail.
- Selecteer met de toets Mode ✎ de functie "Roosteren".
- Stel de gewenste bruinheidsgraad met de toetsen ▲ en ▼ (8) in:
  - „light“ betekent een licht resultaat,
  - „dark“ betekent een donker resultaat.
- De door het programma ingestelde tijd wordt op het display aangegeven.
- Druk op de toets ⏻ (10).

OPMERKING

- ► Corrigeer indien nodig de instelling als u meerdere porties tosti´s na elkaar bereidt.
- ► Verwijder vóór de bereiding de vetpan om ook van onderen te roosteren.
- ► De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

Draaispies (afbeelding B1–B4)

Met deze functie (bovenwarmte) kunt u een hele kip of een gerold stuk vlees grillen. Bovendien is de functie geschikt voor het bereiden van sjasliekstokjes of van groenten of patat in de groentemand.

Kip

- Verse of ontdooide kip wassen en de ingewanden verwijderen.
- Een borgklem (19) vanaf de punt op de draaispies schuiven en met behulp van de vleugelmoer vastzetten (afbeelding B1).
- De kip op de draaispies schuiven en met de tweede klem vastzetten (afbeelding B2).
- De kip naar eigen smaak kruiden (bijv. zout, gemalen rode paprika, peper en curry) en iets olie erover doen.
- Poten en vleugels rolladenaalden vastzetten. Alternatief kunt u ook braadgaren gebruiken.
- Draaispies met de kip in het apparaat plaatsen door eerst het puntige uiteinde in de draaiaandrijving (afbeelding B3) te steken. Leg vervolgens de kraag aan de andere kant van de draaispies in de lagering aan de linkerkant van het apparaat (afbeelding B4).

- Schuif de vetpan in de onderste rail van het apparaat.
- Selecteer met de toets Mode de functie "Draaispies".
- Stel de gaartijd en de gaartemperatuur in.
- Druk op de toets (10).
- Verwijder de bereide kip met de draaispiesgrijper als beschreven in het hoofdstuk ***Gebruik van de grijpers (pag. 83)***.

OPMERKING

- ► Neem alleen kippen tot een gewicht van max. 1000 g.
- ► Zet de kip in het midden van de draaispies vast.
- ► Verwijder de ingewanden voordat de kip bereid wordt.
- ► Zet de poten en vleugels van de kip vast om aanraking met de verwarmingselementen te voorkomen.
- ► Plaats de vetpan voor het grillen om het uitdruipende vet op te vangen.
- ► De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

Sjasliekstokjes (afbeelding C1-C3)

- Rijg naar wens stukjes vlees (ca. 1,5 x 1,5 cm), stukjes worst, stukjes paprika, uien, spek enz. op de sjasliekstokjes (20).
- Kruid ze naar wens en doe er iets olie op.
- Zet de stokjes (20) op de drager (21). Hierbij wordt het gebogen uiteinde van de stokjes aan de ene kant in de opening van de drager (21) geklemd (afbeelding C1), aan de andere kant wordt het puntige uiteinde van het stokje door het gat van de drager gestoken (afbeelding C2). Schuif de draaispies (18) in het midden door de sjasliekstokjesdrager (21) en zet hem rechts en links met de borgklemmen (19) vast (afbeelding C3).
- Plaats de draaispies in het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Draaispies-kip (pag. 85)***.
- Stel de gaartijd en de gaartemperatuur in als beschreven in het hoofdstuk ***Temperatuur instellen*** en ***Gaartijd instellen (pag. 81).***
- Druk op de toets (10).
- Haal de bereide stokjes met de draaispiesgrijper (16) uit het apparaat.

Groentemand (afbeelding D1-D2)

- Schuif de draaispies (18) in het midden door de groentemand (22) en zet hem rechts en links met de borgklemmen (19) vast (afbeelding D1).
- Open de groentemand en vul hem met patat, kroketten, aardappelhoekjes, chickennuggets, garnalen enz. Doe er iets olie overheen.

- Doe de mand niet te vol zodat de levensmiddelen bij het draaien van de mand worden omgedraaid.
- Plaats de draaispies in het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Draaispies-kip (pag. 85)*** (afbeelding D2).
- Stel de gaartijd en de gaartemperatuur in als beschreven in de hoofdstukken ***Temperatuur instellen*** en ***Gaartijd instellen (pag. 81)***.
- Druk op de toets ⏻ (10).
- Haal de warme groentemand met de draaispiesgrijper uit het apparaat.

Circulatielucht

Met deze functie start u boven- en onderwarmte en de ventilator. Daardoor verkrijgt u een intensieve en gelijkmatige warmteverdeling onder het apparaat zodat de gaartemperatuur en de gaartijd kan worden gereduceerd. De functie circulatielucht is geschikt voor verschillende toepassingen als bijv. braden of sudderen van grote stukken vlees, bakken van brood, cake, pizza en koekjes, de bereiding van visgerechten, ovenschotels en gratins. Deze functie gebruikt u als volgt:

- Schuif het grillrooster in de onderste rail van het apparaat. Doe de levensmiddelen in een vuurvaste vorm van glas, keramiek of metaal en zet hem op het grillrooster.
- Dek de levensmiddelen niet af, ook niet met bijv. aluminiumfolie.
- Druk op de toets ⏻ (10).
- Selecteer met de toets Mode ✎ de functie "Circulatielucht".
- Stel de gaartijd en de gaartemperatuur in als beschreven in de hoofdstukken ***Temperatuur instellen*** en ***Gaartijd instellen (pag. 81).***
- Druk op de toets ⏻ (10).
- Haal de levensmiddelen met behulp van keukenhandschoenen of pannenlappen uit de oven, het grillrooster met de grijper.

OPMERKING

- ► Controleer of uw cake-/springvorm in het apparaat past.
- ► Let er op dat het deeg voor cake of brood bij het rijzen tijdens het bakken de binnenwanden en verwarmingselementen van het apparaat niet raakt.
- ► Verwarm de oven ca. 4-5 min. voor.

Pizza (afbeelding E1)

- Schuif het grillrooster in de onderste rail van het apparaat.
- Leg de pizzasteen op het grillrooster.
- Leg de pizza op de pizzasteen.
- Bereid de pizza als beschreven bij de functie "Circulatielucht".

Ontdooien

De functie "Ontdooien" laat vanwege het programma geen temperatuurwijziging toe. De ontdooitemperatuur is op ca. 50 °C ingesteld. Om deze functie te gebruiken gaat u als volgt te werk:

- Doe de diepvries levensmiddelen op de vetpan.
- Schuif de vetpan in de gewenste stand van de oven.
- Selecteer met de toets Mode de functie "Ontdooien".
- Stel de ontdooitijd in als beschreven in het hoofdstuk ***Gaartijd instellen (pag. 81)***.
- Druk op de toets (10).
- Haal de ontdooide levensmiddelen met behulp van keukenhandschoenen of pannenlappen uit de oven.

OPMERKING

► Houd er rekening mee dat de ontdooitijd afhankelijk van het product erg kan verschillen.

Bakken/braden

Met deze functie (bovenwarmte) heeft u een ideale grillfunctie om steaks, vis, worstjes, hamburgers enz. te bereiden.

Om deze functie te gebruiken gaat u als volgt te werk:

- Schuif de vetpan in de onderste rail van het apparaat om uitdruipende vloeistof op te vangen. Kruid de levensmiddelen naar eigen smaak en leg ze op het grillrooster.
- Schuif het grillrooster - afhankelijk van de dikte van de producten - op de middelste of hoogste rail in het apparaat.
- Selecteer met de toets Mode de functie "Braden".
- Stel de gaartijd en de gaartemperatuur in als beschreven in de hoofdstukken ***Temperatuur instellen*** en ***Gaartijd instellen (pag. 81)***.
- Druk op de toets (10).
- Haal het warme grillrooster met de grijper uit het apparaat.

OPMERKING

► Houd er rekening mee dat u de producten bij deze functie moet omdraaien, omdat het apparaat bij deze functie alleen met bovenwarmte werkt.

Na gebruik

- Door op de toets (9) te drukken stopt u de actuele functie, door er twee keer op te drukken worden alle functies beëindigd en de instellingen gereset.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen en reinig het als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 89).***

Reiniging en verzorging

Neem vóór het begin van de werkzaamheden de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk ***Veiligheidsinstructies (pag. 77)*** in acht!

- Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd
- Reinig het apparaat na gebruik zodra het is afgekoeld. Door te lang te wachten wordt het reinigen lastiger.

LET OP

► Schuif geen voorwerpen in de verwarmingselementen. Die kunnen daardoor beschadigd raken.

Huis

Veeg het huis van binnen en van buiten met een vochtige doek af.

Gebruik indien nodig een gebruikelijk afwasmiddel.

Hulpstukken

Neem de hulpstukken uit en was ze met warm afwaswater of in de vaatwasser af.

- Bij hardnekkige vervuilingen laat u de hulpstukken vóór het afwasen 10 min. in warm afwaswater weken.
- Droog alle delen grondig af alvorens ze te plaatsen.

OPMERKING

► Gebruik geen metalen spons of schuurspons om het apparaat te reinigen.

► Gebruik voor de reiniging van binnen geen ovenspray.

► Alle uitneembare onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasser met uitzondering van de pizzasteen.

Pizzasteen

- Laat de pizzasteen afkoelen.
- Verwijder lichte verontreinigingen met een vochtige doek.
- Hardnekkige vlekken kunnen met een pannensponsje verwijderd worden. Veeg de steen met een vochtige doek af.

OPMERKING

► De pizzasteen is niet geschikt voor de vaatwasser.

Opslag

Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet het zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 89)*** worden gereinigd.

Bewaar het apparaat en alle accessoires op een droge, schone en vorstvrije plek, waar het beschermd is tegen direct zonlicht.

Reserveonderdelen en accessoires

Pos.*	Artikelnummer	Benaming
22,18	900815021	Groentemand met draaispies
14	900815001	Grillrooster
20, 21,18	900815016	Sjasliekstokjes, drager, draaispies
18 ,19	900815026	Draaispies, borgklem draaispies
15	900815006	Vetpan/bakplaat
16	900815031	Draaispiesgrijper
17	900815036	Grijper grillrooster en vetpan/bakplaat
23	900815011	Pizzasteen

* Nummering conform beschrijving van het apparaat

Storingsopheffing

De volgende tabel is behulpzaam bij het opsporen en verhelpen van kleinere storingen.

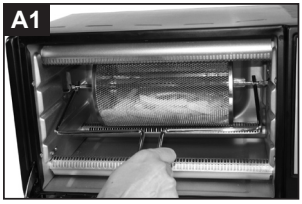
Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Display gaat niet aan.	Zekering in de zekeringenkast uitgeschakeld.	Zekering inschakelen.
	Controlelampje defect.	Klantenservice waarschuwen.
De zekering in de zekeringenkast springt uit.	Te veel apparaten op hetzelfde stroomcircuit aangesloten.	Aantal apparaten op het stroomcircuit reduceren.
	Geen storing vaststelbaar.	Klantenservice waarschuwen.
Olie loopt van onderen uit het apparaat.	Vetpan niet geplaatst.	Vetpan plaatsen.
	Vetpan vol.	Vetpan leegmaken.

OPMERKING

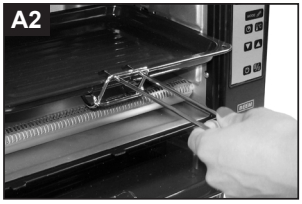
► Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.

Technische gegevens	
Model	Cucinetta **Infrarood oven**
Typenummer	B25.001
Afmetingen	450 x 380 x 270 mm (B x D x H)
Gewicht ca.	8,77 kg
Bedrijfsspanning	220 - 240 V~
Netfrequentie	50 Hz
Vermogensopname	1300 W
Beschermingsklasse	I

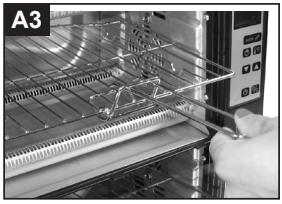
A1



A2

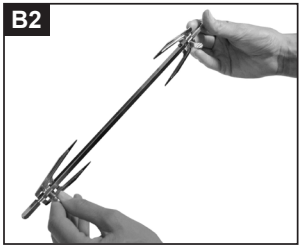


A3

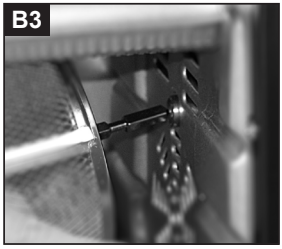


B1

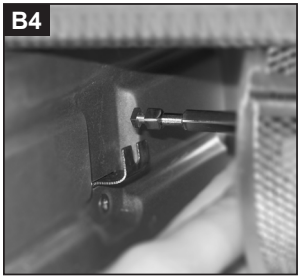
B2



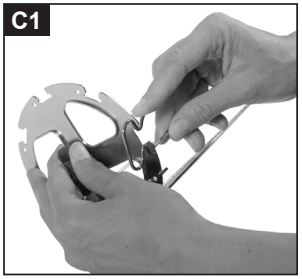
B3



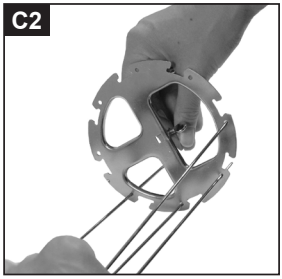
B4



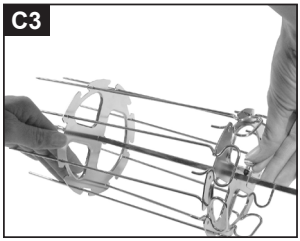
C1



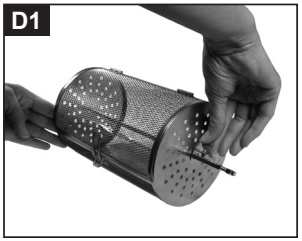
C2



C3



D1



D2

E1

Kundendienststellen:
Customer service:
Bureaux de service Après-ventes:
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:

Elements of Lifestyle

BEEM GmbH
Abteilung Kundendienst
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)1805-233600
Fax +49 (0)1805-233699
(14 ct/min aus dem deutschen Festnetz. Mobilfunkhöchstpreis 42 ct/min.
Ausland: Preis je nach Tarif im Ausland.)

eMail: kundenservice@beem.de
Internet: www.beem.de

© 2012 by BEEM GmbH
Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.

Für Kundendienststellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw handelaar.

BA_B25.001_091112_A2